



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2026 / Τεύχος 146



ΚΑΛΗ ΧΡΟΝΙΑ!

γεμάτη στιγμές που αξίζουν να γιορτάζονται!


ΜΥΛΟΙ ΚΕΦΕΝΟΥ
Το αλεύρι είναι Τέχνη.



Artozyma
HELEXPO

ufi
Approved
International
Event

28.2 | **2026**
2.3
ΔΙΕΘΝΕΣ
ΕΚΘΕΣΙΑ
& ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ



ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ



ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ
ΑΕΡΟΜΕΤΑΦΟΡΩΝ

ΑΕΓΕΑΝ 

OFFICIAL DATA CENTER
INTERNET PROVIDER

 **LANCOM**
Data Center - Cloud - Telecom

ΟΡΓΑΝΩΣΗ

HELEXPO



ANTO
NOPOU
LOS

Λεωφ. Αθηνών 163, 124 61 Χαϊδάρι / Αθήνα, Τ. +30 210 5810977, F. +30 210 5813363
info@antonopoulos.com.gr, www.antonopoulos.com.gr

18

36



38



46



32



Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 8 Bakery Trends: Τσουρέκι
- 26 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός
- 62 Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος

ΘΕΜΑΤΑ

- 18 Συνέντευξη Νίκος Λούλης
Πρόεδρος Loulis Food Ingredients AE
- 32 Συνέντευξη Έλσα Κουκουμέρια
Πρόεδρος Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος
- 38 Street Dough: Kesarias, μία πίτσα... αλλά πίτα!
- 42 Ψωμί με ιστορία: Λεωνίδας Θεολόγου
Πρόεδρος Σωματίου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης
- 54 Συνέντευξη Κώστας Καραμύχος
«Ο Φούρνος του Χωριού» στη Ζίτσα

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 46 Τσουρέκι με μεγαλύτερη διατηρησιμότητα
Clean label λύσεις και εφαρμογή της τεχνικής Tangzhong
- 50 Άμυλο και ζελατινοποίηση
- 58 Τσουρέκι Η σημαντικότητα και η δράση της τεχνολογίας – χημείας στην παραγωγή του

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 36 Ψωμί από Βιολογικό Χαρουπάλευρο με Σπόρους Εμποτισμένους σε Ρακή
- 60 Σταροκρίθαρο Tritordeum

{ **bakery-pastry.gr**

Dragsbæk
ΜΑΛΑΚΕΣ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ



Η αυτονόητη επιλογή στις μαργαρίνες!

- ✓ Αψογη, σταθερή συμπεριφορά σε κάθε θερμοκρασία
- ✓ Εξαιρετική πλούσια γεύση & μοναδικό άρωμα
- ✓ Έως 30% περισσότερος όγκος από τις κοινές μαργαρίνες
- ✓ Μελετημένες για τις απαιτήσεις των Ελλήνων επαγγελματιών



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ABEE T: 210 2419700
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ T: 2310 570121-4
www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on

ΣΤΕΛΙΟΣ
ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

Editorial



Αγαπητοί αρτοποιοί,

Το πρώτο τεύχος του 2026 βρίσκει την αρτοποιία σε μια γνώριμη αλλά κρίσιμη περίοδο προσανατολισμού. Η ένταση των γιορτών έχει περάσει και για τους επαγγελματίες του κλάδου ξεκινά η φάση όπου η καθημερινή δουλειά αποκτά ξανά βάθος: προγραμματισμός, οργάνωση και προετοιμασία για τις απαιτήσεις που φέρνει η συνέχεια.

Οι πρώτοι μήνες του έτους είναι περίοδος βάσης. Είναι ο χρόνος κατά τον οποίο οι επιχειρήσεις καλούνται να ισορροπήσουν ανάμεσα στις πιέσεις του κόστους και στις προσδοκίες μιας αγοράς που, σε διεθνές επίπεδο, συνεχίζει να ζητά ποιότητα, καθαρή σύνθεση και συνέπεια. Παράλληλα, η σταδιακή μετάβαση προς τη νηστεία και τις επόμενες γιορτές διαμορφώνει ένα πλαίσιο όπου η τεχνική γνώση, η προσαρμοστικότητα και ο σωστός χρονισμός αποκτούν ιδιαίτερη σημασία.

Όπως σημείωνε ο Paul Valéry, «η υπομονή έχει περισσότερη δύναμη από τη βιασύνη». Στην αρτοποιία, αυτή η σκέψη αποτυπώνεται καθημερινά: στον σχεδιασμό των προϊόντων, στη διαχείριση της παραγωγής, στις επιλογές που δεν φαίνονται άμεσα, αλλά κρίνουν το αποτέλεσμα.

Στις σελίδες που ακολουθούν, ο αναγνώστης θα βρει ιδέες, τεχνικές και οπτικές που συνομιλούν με αυτό ακριβώς το πνεύμα εποχής. Από την ευρωπαϊκή αγορά και τις τάσεις που διαμορφώνουν τις επιλογές των καταναλωτών, μέχρι εφαρμογές και προσεγγίσεις που μπορούν να μεταφραστούν σε καθημερινή πράξη, το τεύχος αυτό φιλοδοξεί να λειτουργήσει ως εργαλείο και αφορμή. Αφορμή για να ξαναδούμε τη δουλειά μας με καθαρό μάτι, να δοκιμάσουμε, να εμπνευστούμε – όχι βιαστικά, αλλά ουσιαστικά.

Ευχόμαστε το 2026 να φέρει χρόνο για σωστές αποφάσεις, εργασία με νόημα και εξέλιξη με διάρκεια!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σηφροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΡΙΑ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελένη Μαχαίρα

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Α. Δ. Κριτσαντώνης
Δ. Μποσδίκος
Ν. Παρασκευάς
Ν. Παπαδόπουλος
Δ. Παπαπαναγής
Γ. Σκρουμπέλος
Π. Βουγιούκα
Π. Μιχάλης
Μ. Τσακίρης

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Κατερίνα
Καρβουνάκη
Νίκος Γρηγορίου

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτση

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Κωνσταντίνος
Καπογιάννης

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Ροδιάννα
Λαμπριανίδου
Μεγακλής Γαντζίας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτση

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτση

ΝΟΜΙΚΟΣ
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ:
Ε. Σαλαβράκος
τηλ.: 6979 061 721

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15€,
Εκτός Ελλάδας 70€

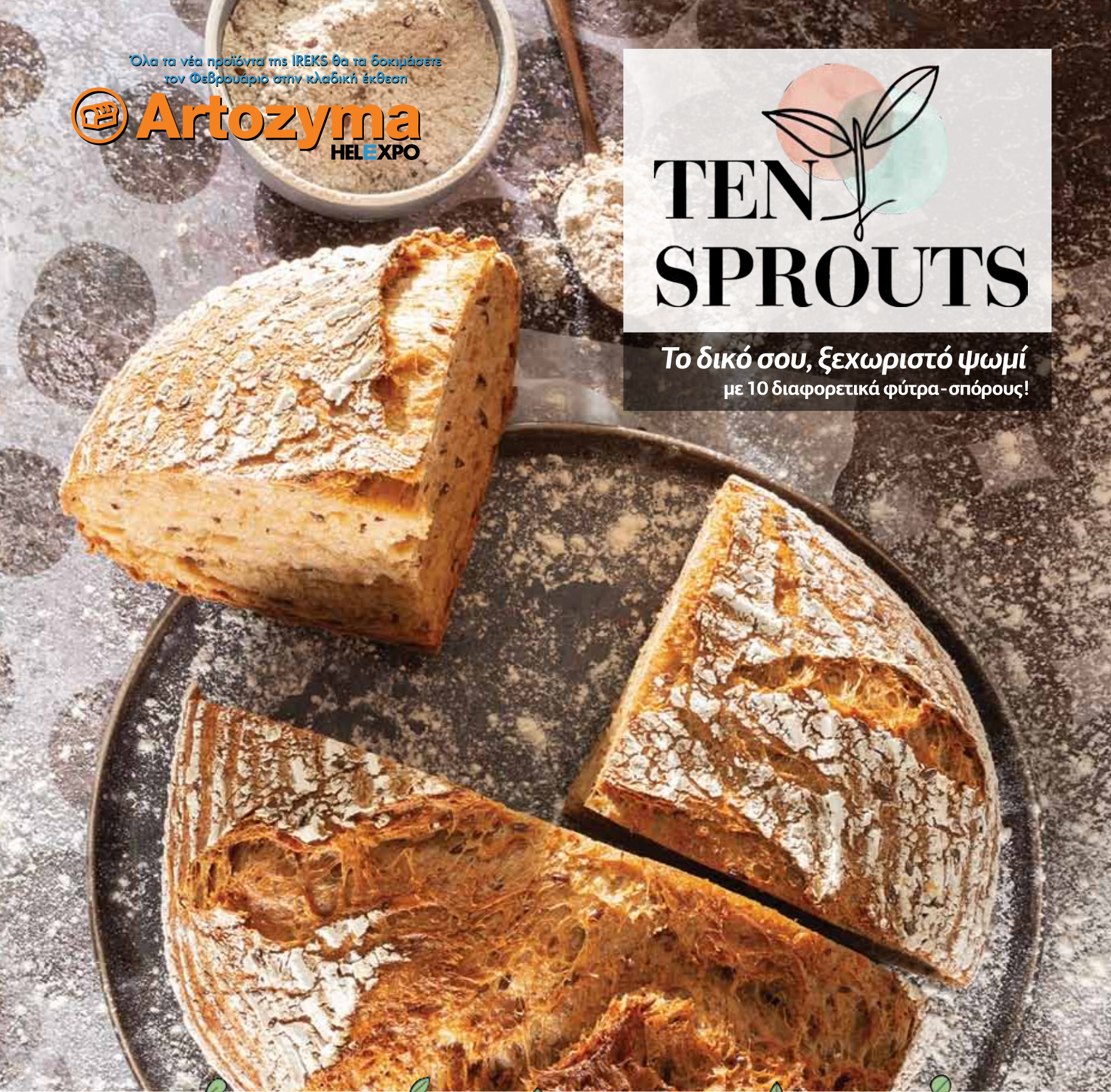
www.bakery-pastry.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
SHAPE
Κρήτης 13, 142 31
Ν. Ιωνία, Αθήνα
Τ. 2102723628,
Info@shape.com.gr
www.shape.com.gr

ΜΕΛΟΣ



Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Backer Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα εμπούργρα κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE IKE διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύει σε χρόνο που κρίνει σκόπιμο, εφ' όσον ανταποκρίνονται στις ανάγκες ενημέρωσης των αναγνωστών μας. Απαγορεύεται η ανατύπωση μέρους ή όλου του εντύπου χωρίς προηγούμενη έγγραφη άδεια του εκδότη. Η διεύθυνση και οι συνεργάτες καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια για την επαλήθευσή τους, δεν φέρουν ευθύνη για την ακρίβεια των τεχνικών και λοιπών χαρακτηριστικών των μηχανημάτων και ειδών που παρουσιάζονται σε κείμενα ή πίνακες της έκδοσης. Οι κ.κ. κατασκευαστές και οι αντιπρόσωποί τους παρακαλούνται για τον έλεγχο και τη διόρθωση τυχόν λαθών για την ορθή ενημέρωση των σχετικών στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE IKE P.O. Box 53 100 GR - 142 10 ATHENS, GREECE - 2003 No part of this edition may be reprinted without prior written permission of the copyright owners.



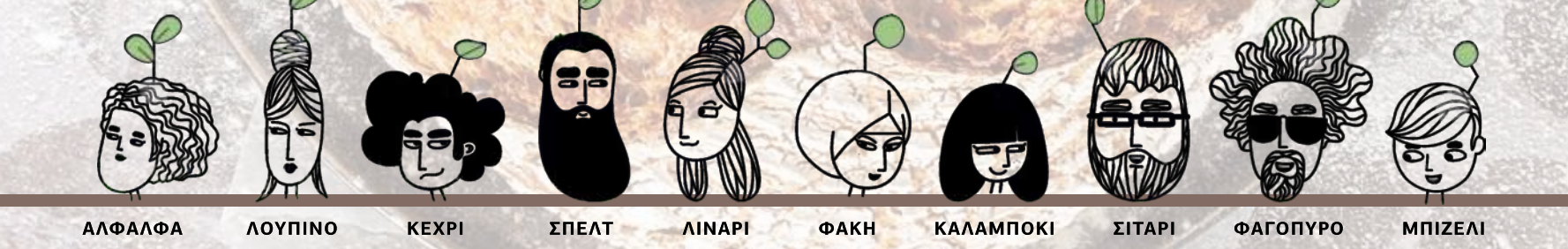
Όλα τα νέα προϊόντα της IREKS θα τα δοκιμάσετε
τον Φεβρουάριο στην κλαδική έκθεση

Artozymba
HELIXPO



TEN SPROUTS

Το δικό σου, ξεχωριστό ψωμί
με 10 διαφορετικά φύτερα - σπόρους!



ΑΛΦΑΛΦΑ

ΛΟΥΠΙΝΟ

ΚΕΧΡΙ

ΣΠΕΛΤ

ΛΙΝΑΡΙ

ΦΑΚΗ

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

ΣΙΤΑΡΙ

ΦΑΓΟΠΥΡΟ

ΜΠΙΖΕΛΙ

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ | ΚΕΝΤΡΙΚΑ: Αθ. Διάκου 4
19009 Πικέρμι, τηλ: 210.6038001, info@laoudis.gr
ΥΠΟΚ/ΜΑΒΟΡ. ΕΛΛΑΔΟΣ: Λέκκα 17, 57013 Ωραιόκαστρο
τηλ. 2310.688902, info.thessaloniki@laoudis.gr





Χαιρετισμός Προέδρου

ΕΛΣΑ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ - ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ



Αγαπητές και αγαπητοί συνάδελφοι,
Εύχομαι από καρδιάς Καλή Χρονιά και ευτυχισμένο το νέο έτος. Το 2026 ας είναι μια χρόνια γεμάτη ευκαιρίες, πρόοδο και επιτεύγματα σε προσωπικό και επαγγελματικό επίπεδο!
Ο κλάδος της αρτοποιίας, με βαθιές ρίζες στην ελληνική παράδοση και καθημερινή παρουσία σε κάθε γειτονιά, συνεχίζει να αποδεικνύει την ανθεκτικότητά του, παρά τις δυσκολίες των καιρών. Με σκληρή δουλειά, ποιότητα και σεβασμό στον καταναλωτή, οι Έλληνες αρτοποιοί κρατούν ζωντανή μια τέχνη που ενώνει γενιές και στηρίζει την κοινωνία.
Ως Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος, παραμένουμε σταθερά δίπλα σε κάθε συνάδελφο, διεκδικώντας λύσεις, ενισχύοντας τη φωνή του κλάδου και εργαζόμαστε με γνώμονα την παρακαταθήκη που θα αφήσουμε στους νεότερους για ένα βιώσιμο και αισιόδοξο μέλλον.

Σε προηγούμενο τεύχος, σάς είχαμε ενημερώσει για κάποιες καίριες συναντήσεις τις οποίες θα προγραμματίζαμε, η διοικητική επιτροπή της ΟΑΕ, αναφορικά με ζητήματα τα οποία χρήζουν επίλυσης. Ένα από αυτά τα θέματα είναι το ποσοστό της Κουμαρίνης στα προϊόντα που παράγονται και διατίθενται από τον Φούρνο της γειτονιάς και γι' αυτόν τον λόγο, κατόπιν πρωτοβουλίας της Ομοσπονδίας μας, αιτηθήκαμε κάποιες ενέργειες προκειμένου να ρυθμιστεί το θέμα αυτό.
Είμαι ιδιαίτερα χαρούμενη και συνάμα συγκινημένη που θα συναντήσω όλους τους συναδέλφους μου, στην ιδιαίτερη πατρίδα μου, τη Θεσσαλονίκη, στην έκθεση ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2026, που θα πραγματοποιηθεί από 28.2 έως 2.3.2026, στα πλαίσια της οποίας έχουμε προγραμματίσει να πραγματοποιηθεί η Ετήσια Συγκέντρωση Προέδρων των σωματείων/μελών μας, καθώς και η συνεδρίαση του διοικητικού Συμβουλίου μας, όπου θα τεθούν τα θέματα του κλάδου μας.
Για ακόμα μία χρονιά, ανυπομονούμε να παρακολουθήσουμε τις επιδείξεις της Εθνικής Ομάδας Αρτοποιίας, η οποία απαρτίζεται από ταλαντούχους συναδέλφους που θα παρουσιάσουν καλλιτεχνικές δημιουργίες.
Ελπίζω και εύχομαι να σας δω όλους εκεί, στο περίπτερο της Ομοσπονδίας μας, για να έχουμε την ευκαιρία να συνομιλήσουμε και να επισκεφθούμε τα όμορφα περίπτερα της έκθεσης ΑΡΤΟΖΥΜΑ. Σας περιμένω όλους με ιδιαίτερη χαρά.



Chocosilk Cover & White Silk Cover

Οι επικαλύψεις που αναδεικνύουν
τα τσουρέκια σας!

- Άψογη εμφάνιση και εξαιρετική γυαλάδα
- Σε δύο λαχταριστές γεύσεις, **κρέμα κακάο** ή **κρέμα λευκή** με βούτυρο κακάο
- **Εφαρμόζουν τέλεια με ένα απλό ζέσταμα** και έχουν μεγάλη σταθερότητα σε υψηλές θερμοκρασίες
- Ιδανικές για τσουρέκια, κέικ, βασιλόπιτες, muffins, cupcakes, γλυκά ψυγείου ή κατάψυξης



KONTA AEBE
Α΄Υλης Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού
28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι
Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688
info@konta.gr • www.konta.gr    





Φρέσκιες ιδέες για τσουρέκι και premium άλευρα: δημιουργικότητα, ευκολία και αξιοπιστία σε κάθε ζύμη. Από το κλασικό βουτυράτο τσουρέκι με μαστίχα μέχρι μοντέρνες παραλλαγές με μοναδικά αρώματα και υφές—κάθε παρασκευή ξεχωρίζει σε γεύση και εμφάνιση. Η ποιοτική πρώτη ύλη και η συνέπεια δίνουν στον επαγγελματία τα εργαλεία να δημιουργήσει προϊόντα που γοητεύουν και είναι εμπορικά ελκυστικά. Φέτος, η καινοτομία συναντά την παράδοση και κάθε τσουρέκι γίνεται πόλος έλξης.

Bakery Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ



Τσουρέκι



Επαγγελματικές λύσεις για τέλειο τσουρέκι

Η Kaizen φέρνει ποιότητα και ευκολία στην παρασκευή τσουρεκιών, προσφέροντας στους επαγγελματίες αξιόπιστες λύσεις με σταθερό αποτέλεσμα. Τα μείγματα Tsourekι Gold και Tsourekι Vyzantino εξασφαλίζουν αφράτη υφή, πλούσιο άρωμα και σταθερό αποτέλεσμα σε κάθε παρασκευή, βοηθώντας σας να δημιουργήσετε τσουρέκια που ξεχωρίζουν σε γεύση και εμφάνιση!



Τσουρέκι με Tsourekι Gold

ΥΛΙΚΑ

- 1.000 γρ. μείγμα **Tsourekι Gold**
- 300 γρ. νερό
- 70 γρ. χρυσή μαγιά

- Αναμείξτε όλα τα υλικά της συνταγής μαζί.
- Ζυμώστε στην πρώτη ταχύτητα για 2 λεπτά και στη δεύτερη ταχύτητα για 8-10 λεπτά.
- Ξεκουράστε τη ζύμη για 30-35 λεπτά, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Κόψτε 250γρ. x 2 φορές και αφού τα κάνετε φιτίλια, μορφοποιήστε όπως επιθυμείτε για το τελικό προϊόν.
- Τοποθετήστε στη στόφα για 40-45 λεπτά στους 35°C, με 70% υγρασία.
- Αλείψτε την επιφάνεια με αυγό.
- Ψήστε για 25-30 λεπτά σε αερόθερμο φούρνο στους 150-160°C.

Πολίτικο τσουρέκι με Vyzantino

ΥΛΙΚΑ

- 1.000 γρ. μείγμα **Vyzantino Tsourekι**
- 300 γρ. νερό
- 70 γρ. χρυσή μαγιά

- Αναμείξτε μαζί όλα τα υλικά της συνταγής.
- Ζυμώστε στην πρώτη ταχύτητα για 2 λεπτά και στη δεύτερη ταχύτητα για 8-10 λεπτά.
- Ξεκουράστε τη ζύμη για 30-35 λεπτά, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Κόψτε 250 γρ. x 2 φορές και αφού τα κάνετε φιτίλια, μορφοποιήστε όπως επιθυμείτε για το τελικό προϊόν.
- Τοποθετήστε στη στόφα για 40-45 λεπτά στους 35°C, με 70% υγρασία.
- Αλείψτε την επιφάνεια με αυγό.
- Ψήστε για 25-30 λεπτά σε αερόθερμο φούρνο στους 150-160°C.



Premium Artisanal Baking

Tsourekι Vyzantino

Για παραδοσιακά αφράτα τσουρέκια πιο εύκολα και γρήγορα από ποτέ!



DOWNLOAD myLoulis APP



www.kaizenmixes.com





ΣΥΝΤΑΓΗ
Τσουρέκι - Κρέμα μαστίχα κανταΐφι

ΖΥΜΗ

1000 γρ.	Μίγμα
300 γρ.	Νερό (35°C)
70 γρ.	Βούτυρο
110 γρ.	Μαγιά

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά στο ταχυζυμωτήριο για 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 10-12 λεπτά στην 2η, έως ότου η ζύμη φτάσει θερμοκρασία 28-30°C. Ξεκουράζουμε τη ζύμη 20 λεπτά, σκεπασμένη με πλαστική μεμβράνη. Κόβουμε στο επιθυμητό βάρος, πλάθουμε και αφήνουμε 10-15 λεπτά σκεπασμένη. Δίνουμε σχήμα και τοποθετούμε στη στόφα στους 37-40°C, 75% υγρασία, για 30-40 λεπτά. Αλείφουμε με αυγό (2 αυγά σε 100 γρ. νερό) και διακοσμούμε με αμύγδαλο φιλέ. Ψήνουμε στους 150-160°C για 35-40 λεπτά, με ανοιχτό τάμπερ (για βάρος ζύμης 500 γρ.). Προσθήκη Γέμισης & Επικάλυψης.

ΓΕΜΙΣΗ / ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ: ΚΡΕΜΑ ΜΑΣΤΙΧΑ ΜΕ ΚΑΝΤΑΪΦΙ

Απογειώνουμε τη γεύση και την εμφάνιση των τσουρεκιών μας με τη νέα κρέμα γεύσης μαστίχα με κανταΐφι, είτε ως γέμιση είτε ως επικάλυψη!

Creamy Covers AKTINA

Υφή που εντυπωσιάζει

Τα **Creamy Covers** της AKTINA είναι η απόλυτη επικάλυψη για κάθε δημιουργία που θέλει να ξεχωρίσει. Διατίθενται σε Dark και White, με βελούδινη, κρεμώδη υφή και εξαιρετική συμπεριφορά στο τελικό προϊόν. Προσφέρουν λάμψη, σταθερότητα και πλούσια γεύση, ενώ είναι ιδανικά για τσουρέκια, κέικ, ντόνατς και κάθε γλυκό που χρειάζεται ένα premium φινιρίσμα. Οι εκδοχές Creamy Cover Choco και White συνδυάζονται ιδανικά με κάθε προϊόν της σειράς Akticake για ένα αποτέλεσμα που εντυπωσιάζει τόσο αισθητικά όσο και γευστικά.



Σειρά Coverings

Πλούσια επικάλυψη, κορυφαία εμφάνιση

Η σειρά **Coverings** της AKTINA προσφέρει επαγγελματικές λύσεις επικάλυψης σε ποικιλία γεύσεων όπως choco-milk, white, dark και pistachio. Ιδανική για επικάλυψη σε αρτοσκευάσματα, γλυκά βιτρίνας και δημιουργίες υψηλής αισθητικής, εξασφαλίζει σταθερότητα, πλούσια γεύση και άψογη υφή. Τα προϊόντα της σειράς, δεν σπάνε πάνω από τους 12°C και δεν κολλάνε κάτω από τους 25°C. Κατάλληλο και για συσκευασία κάτω από τους 25°C.



Οι επικαλύψεις
AKTINA συνδυάζουν
κορυφαία εμφάνιση,
σταθερότητα και
πλούσια γεύση,
αναβαθμίζοντας κάθε
γλυκιά δημιουργία
υψηλής αισθητικής



Easter Dubai

Γευστικό ταξίδι με την Ακτίνα!



www.aktinafoods.com





**Τσουρέκι με GOLDY ΤΣΟΥΡΕΚΙ
με αυθεντική μαστίχα Χίου**

ΥΛΙΚΑ
1.000 γρ. **Goldy Τσουρέκι**
80 γρ. Μαγιά τσουρεκιού
80 γρ. Μαλακή Μαργαρίνη
260 - 270γρ. Νερό

Χρόνος Ζυμώματος: 6 λεπτά αργό και 10 λεπτά περίπου γρήγορο
Θερμοκρασία ζύμης: 30°C
Πρώτη Ξεκούραση: 15 λεπτά
Βάρος/Τεμάχιο: 250 γρ. (2 τεμ)
Δεύτερη Ξεκούραση: 20 λεπτά
Μορφοποίηση: Ανοίγουμε σε φυτίλι και πλάθουμε σε τσουρέκι
Θερμοκρασία στόφας: 37°C
Υγρασία στόφας: 75%
Χρόνος στόφας: 60-70 λεπτά
Θερμοκρασία Ψησίματος: 160-170 °C με ανοιχτά τάμπερ
Χρόνος Ψησίματος: 38-40 λεπτά αναλόγως του βάρους

Τσουρέκι με ψηνόμενη σοκολάτα

ΥΛΙΚΑ
1.000 γρ. **Goldy Τσουρέκι**
260 - 270 γρ. Νερό
80 γρ. Μαγιά τσουρεκιού
80 γρ. Μαλακή μαργαρίνη

ΓΕΜΙΣΗ
Ψηνόμενη σοκολάτα

Χρόνος ζυμώματος: 6 λεπτά αργό και 10 λεπτά περίπου γρήγορο
Θερμοκρασία ζύμης: 30 °C
Πρώτη ξεκούραση: 15 λεπτά
Βάρος/Τεμάχιο: 250 γρ. (2 τεμ)
Δεύτερη ξεκούραση: 20 λεπτά
Μορφοποίηση: Ανοίγουμε σε φυτίλι και πλάθουμε σε τσουρέκι
Θερμοκρασία στόφας: 37 °C
Υγρασία στόφας: 75%
Χρόνος στόφας: 60-70 λεπτά
Θερμοκρασία ψησίματος: 160-170 °C με ανοιχτά τάμπερ
Χρόνος Ψησίματος: 38-40 λεπτά αναλόγως του βάρους



Τσουρέκι Πολίτικο

ΠΡΟ-ΖΥΜΗ
250 γρ. **Αλεύρι Deluxe Hard Rock**
80 γρ. Μαγιά για γλυκές ζύμες
180 γρ. Νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΠΡΟ-ΖΥΜΗ
Ζυμώνω 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και βάζω στη στόφα μέχρι να διπλασιάσει τον όγκο του. Μετά προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνω την κυρίως ζύμη.

ΚΥΡΙΩΣ ΖΥΜΗ
750 γρ. **Αλεύρι Deluxe Hard Rock**
340 γρ. Ζάχαρη
160 γρ. Βούτυρο αγελάδος
180 γρ. Αβγό
10 γρ. Μαχλέπι

5 γρ. Βανίλια
2 γρ. Κακουλές
5 γρ. Αλάτι
1.962 γρ. Σύνολο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΚΥΡΙΩΣ ΖΥΜΗ
Χρόνος ζυμώματος: 6 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 10 λεπτά περίπου στη γρήγορη
Θερμοκρασία ζύμης: 30°C
Πρώτη ξεκούραση: 20 λεπτά
Βάρος/τεμάχιο: 2 τεμάχια των 250 γρ
Μορφοποίηση: Ανοίγουμε σε φυτίλι
Δεύτερη ξεκούραση: 20 λεπτά
Μορφοποίηση: Πλάθουμε τσουρέκι με 2 φυτίλια
Θερμοκρασία στόφας: 37°C
Υγρασία στόφας: 75%
Χρόνος στόφας: 50-60 λεπτά
Θερμοκρασία ψησίματος: 160°C αφού πρώτα γίνει επάλειψη με αυγό και αμύγδαλο φιλέ
Χρόνος ψησίματος: 37-40 λεπτά αναλόγως του φούρνου



**Πολίτικο Τσουρέκι
με αυθεντική μαστίχα Χίου!**



✓
**Δημιουργήστε
πεντανόστιμα, αφράτα
και μυρωδάτα τσουρέκια
με τα άλευρα
που εμπιστεύεστε!**



Δείτε τις
συνταγές μας!





Η υπογραφή της τελειότητας στο τσουρέκι

Η Kenfood προσφέρει αξιοπιστία και ευκολία στην παραγωγή τσουρεκιών, προσφέροντας σταθερές λύσεις υψηλής ποιότητας. Τα μείγματα Tsoureki Mix και Tsoureki Mix Choco προσδίδουν γεμάτη γεύση, ξεχωριστό άρωμα και άψογη εμφάνιση στα τελικά προϊόντα, που σίγουρα θα κλέψουν τις εντυπώσεις! Απογειώστε το τελικό αποτέλεσμα με τις πραλίνες της Kenfood, για δημιουργίες με ακόμη μεγαλύτερη γευστική αξία!



Πολίτικο Τσουρέκι

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα **Τσουρέκι Mix**
290 γρ. – 310 γρ. νερό
80 γρ. μαγιά
αυγό ή Brilliant Mix για επάλειψη

- Αναμειγνύετε όλα τα υλικά μαζί.
- Ζυμώνετε για 30 λεπτά σε παραδοσιακό ζυμωτήριο ή 18 λεπτά στη 2η ταχύτητα σε ταχυζυμωτήριο.
- Η ζύμη θα πρέπει να γίνει λεία, αφράτη, κορδαρισμένη, να μην κολλάει και η θερμοκρασία της να είναι στους 30°C – 34°C.
- Αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί σε ζεστό μέρος για να διπλασιαστεί σε όγκο.
- Μορφοποιείτε τη ζύμη κατά βούληση.
- Στοφάρετε για 45 λεπτά στους 40°C με 75% σχετική υγρασία.
- Αλείφετε με αυγό ή Brilliant mix.
- Ψήνετε στους 160°C.

Τσουρέκι με επικάλυψη σοκολάτας

ΥΛΙΚΑ

1.000 γρ. μείγμα **Τσουρέκι Mix Choco**
380 γρ. – 390 γρ. νερό
80 γρ. μαγιά
αυγό ή Brilliant Mix για επάλειψη
πραλίνες ή cover σοκολάτας

- Αναμειγνύετε όλα τα υλικά μαζί.
- Ζυμώνετε για 30 λεπτά σε παραδοσιακό ζυμωτήριο ή 18 λεπτά (3 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 12 λεπτά στη 2η ταχύτητα) σε ταχυζυμωτήριο.
- Αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά σε ζεστό μέρος ώστε να διπλασιαστεί σε όγκο.
- Μορφοποιείτε τη ζύμη κατά βούληση.
- Στοφάρετε για 45 λεπτά στους 40°C με 75% σχετική υγρασία.
- Αλείφετε με αυγό ή Brilliant Mix.
- Ψήνετε στους 160°C σε περιστροφικό φούρνο για 25 – 35 λεπτά ή σε ταμπανωτό φούρνο σε θερμοκρασία 55°C χαμηλότερη από τη θερμοκρασία ψήσιματος ψωμιού για 30 – 40 λεπτά.
- Περιχύνετε με πραλίνα Kenfood.



Δημιουργήστε πεντανόστιμα και αρωματικά τσουρέκια

με τα **Tsoureki Mix** και **Tsoureki Mix Choco** της Kenfood!



KENFOOD
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | Τ. 210 5615 410 | Φ. 210 5615 717
kenfood@loulisgroup.com

www.kenfood.com



Proudly
developed by





Νίκος Λούλης

Πρόεδρος Loulis Food Ingredients ΑΕ

2026: Καινοτομία, Ποιότητα & Σταθερότητα για την Υποστήριξη του Επαγγελματία Αρτοποιού

Με ιστορία που μετρά πάνω από 243 χρόνια, η Loulis Food Ingredients συνεχίζει να πρωτοπορεί στον κλάδο της αρτοποιίας, συνδυάζοντας παράδοση, τεχνογνωσία και στρατηγική ηγεσία. Στη συνέντευξη αυτή, ο κος Νίκος Λούλης, Πρόεδρος της Loulis Food Ingredients, μιλά για το πώς η εταιρεία αξιοποιεί την πολυετή εμπειρία της για να στηρίξει τους επαγγελματίες αρτοποιούς, μέσα από καινοτόμες λύσεις, τεχνική υποστήριξη και βιώσιμη ανάπτυξη. Με επενδύσεις στην τεχνολογία, την ποιότητα και το ανθρώπινο δυναμικό, θέτει ξεκάθαρους στόχους για το 2026, αναδεικνύοντας την εταιρεία σε στρατηγικό συνεργάτη των αρτοποιών και ηγέτη στην ελληνική αγορά πρώτων υλών, ενώ ταυτόχρονα προετοιμάζεται για τις νέες τάσεις και προκλήσεις του κλάδου.

Τι σημαίνει για εσάς να ηγείστε μιας εταιρείας με ιστορία άνω των 243 ετών; Πώς ισορροπείτε ανάμεσα στην παράδοση και την ανάγκη για συνεχή εξέλιξη;

Είναι τιμή και ευθύνη. Η εταιρεία μας είναι μια «αποστολή» που διατρέχει επτά γενιές της οικογένειάς μας. Η κάθε γενιά έχει στόχο να πάρει «τη σκυτάλη», να κάνει μια καλή επίδοση, και να την παραδώσει στην επόμενη γενιά. Η παράδοση είναι ο πυρήνας της ταυ-

τότητάς μας, αλλά δεν αποτελεί τροχοπέδη στην εξέλιξή μας. Αντίθετα, είναι η βάση πάνω στην οποία χτίζουμε το αύριο. Επενδύουμε σε τεχνολογία, καινοτομία και ανθρώπους, ακριβώς γιατί θέλουμε να διασφαλίσουμε ότι αυτή η μακρά ιστορία θα έχει και μέλλον.

Ποιες προσωπικές αξίες ή αρχές σας καθοδηγούν στην καθημερινή σας εργασία;

Πιστεύω στην ποιότητα, την αξιοπιστία, τη διαρκή βελτίωση και πάνω

απ' όλα στον σεβασμό προς τους ανθρώπους μας. Είτε παίρνουμε στρατηγικές αποφάσεις είτε λύνουμε μια καθημερινή πρόκληση, προσπαθώ να λειτουργώ με εντιμότητα, διαφάνεια και πάθος για αυτό που κάνουμε.

Ποιοι είναι οι βασικοί άξονες του στρατηγικού οράματος της Loulis Food Ingredients για το 2026 και πώς προετοιμάζεστε για τις προκλήσεις της επόμενης διετίας;



«Δεν θέλουμε να είμαστε απλά ένας ακόμη προμηθευτής, αλλά θέλουμε να είμαστε συνεργάτες. Στηρίζουμε τον επαγγελματία αρτοποιό με αλεύρια, μίγματα, τεχνική υποστήριξη, σεμινάρια και καινοτομία»

Το όραμά μας συνοψίζεται σε έξι στρατηγικές προτεραιότητες: προϊόντική υπεροχή, λειτουργική αριστεία, τεχνολογική καινοτομία, αύξηση πωλήσεων, ενδυνάμωση της ομάδας μας και βιώσιμη ανάπτυξη. Έχουμε θέσει ξεκάθαρους αναπτυξιακούς στόχους και ήδη υλοποιούμε επενδύσεις στα εργοστάσιά μας για να τους υποστηρίξουμε.

Ο όμιλος έχει εξελιχθεί σε πάροχο ολοκληρωμένων λύσεων για τον επαγγελματία αρτοποιό. Ποια είναι η φιλοσοφία πίσω από αυτό το «ολιστικό μοντέλο» και με ποιον τρόπο ενισχύει την καθημερινή του δουλειά;

Δεν θέλουμε να είμαστε απλά ένας ακόμη προμηθευτής, αλλά θέλουμε να είμαστε συνεργάτες. Στηρίζουμε τον επαγγελματία αρτοποιό με αλεύρια, μίγματα, τεχνική υποστήριξη, σεμινάρια και καινοτομία. Το μοντέλο αυτό δίνει στον πελάτη ασφάλεια, ποιότητα και πρόσβαση στη γνώση, ώστε να εξελίσσεται μαζί μας.

Ποιοι παράγοντες και ποιες τάσεις θα καθορίσουν την πορεία του κλάδου της αρτοποιίας το 2026;

Θα δούμε ενίσχυση των προϊόντων με παράδοση, προϊόντων που παραπέμπουν στη χειροποίητη και παραδοσιακή παραγωγή. Λέξεις όπως προζύμι, αργή ωρίμανση, πετρόμυλος, βιωσιμότητα, αρχαίοι σπόροι κ.ά. θα ακούγονται όλο και περισσότερο στα αρτοποιεία. Με άλλα λόγια, η τάση που στα αγγλικά λέγεται “artisanal” θα κυριαρχήσει τα επόμενα χρόνια.

Αυτό βέβαια δημιουργεί για εμάς αυξημένες απαιτήσεις για σταθερότητα, ποιότητα και διαφάνεια, ενώ η βιωσιμότητα θα αποτελεί πλέον προαπαιτούμενο. Παράλληλα, η έλλειψη προσωπικού θα στρέψει την αγορά σε πιο «έξυπνους» τρόπους παραγωγής αλλά και προϊόντα που διευκολύνουν την παραγωγική διαδικασία.

Πώς βλέπετε να εξελίσσεται η σχέση βιομηχανίας-αρτοποιού και ποιος είναι ο ρόλος που επιδιώκετε να έχει ο όμιλος ως συνεργάτης των επαγγελματιών;

Η βιομηχανία θα συνεχίσει να αναπτύσσεται για πολλούς λόγους. Η νέα γενιά καταναλωτών έχει πλέον εξοικειωθεί με την αγορά όλων των βασικών προϊόντων διατροφής από το σούπερ μάρκετ — και το ψωμί δεν αποτελεί εξαίρεση. Παράλληλα, τα κατεψυγμένα προϊόντα απενοχοποιούνται σταδιακά στη συνείδηση του καταναλωτή, ενώ η ραγδαία άνοδος της εστίασης και του τουρισμού ενισχύει ακόμη περισσότερο τη βιομηχανοποιημένη παραγωγή, αφού τα κατεψυγμένα προϊόντα είναι πιο εύκολα στη διανομή, ειδικά σε απομακρυσμένες περιοχές, όπως νησιά, καντίνες ή σε χρήστες με χαμηλή αρτοποιητική γνώση.

Αναπόφευκτα, όλη αυτή η εξέλιξη ασκεί πίεση στην παραδοσιακή αρτοποιία. Ωστόσο, η ελληνική αρτο-

ποιία έχει δύο ισχυρές κατευθύνσεις για να εξελιχθεί χωρίς να φοβάται τον ανταγωνισμό των βιομηχανοποιημένων προϊόντων. Η πρώτη είναι προς τον χώρο της εστίασης, του snack και του convenience food, προσαρμοσμένη στον σύγχρονο ρυθμό ζωής. Η δεύτερη είναι προς την παραδοσιακή “artisanal” αρτοποιία — την υψηλής ποιότητας, χειροποίητη παραγωγή, που αξιοποιεί τεχνική, παράδοση και ταυτότητα. Συχνά, αυτές οι δύο οδοί μπορούν να συνδυαστούν, αρκεί να διατηρείται ζωντανός ο χαρακτήρας και η αυθεντικότητα κάθε αρτοποιείου.

Από την πλευρά μας, στόχος μας είναι να είμαστε η κινητήρια δύναμη που θα προσφέρει στην ελληνική αρτοποιία τα εργαλεία, τις γνώσεις και τις πρώτες ύλες για να εξελιχθεί, να μεγαλώσει και να διαπρέψει. Θέλουμε να συμβάλλουμε στη διατήρηση και την ανανέωση αυτής της μοναδικής για τα παγκόσμια δεδομένα κουλτούρας ψωμιού, που αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της ελληνικής ταυτότητας.



«Η τάση που στα αγγλικά λέγεται “artisanal” θα κυριαρχήσει τα επόμενα χρόνια. Αυτό βέβαια δημιουργεί για εμάς αυξημένες απαιτήσεις για σταθερότητα, ποιότητα και διαφάνεια, ενώ η βιωσιμότητα θα αποτελεί πλέον προαπαιτούμενο»



Ποιες επενδύσεις έχετε υλοποιήσει τα τελευταία χρόνια στους τομείς της ποιότητας και της ιχνηλασιμότητας και πώς αυτά μεταφράζονται σε σταθερότητα προϊόντων για τον πελάτη;

Έχουμε κάνει πάρα πολλές επενδύσεις, θα επικεντρωθώ όμως στην επένδυση ύψους 5 εκατομμυρίων ευρώ που τρέξαμε το 2025 για την αναβάθμιση της παραγωγικής διαδικασίας στο εργοστάσιο παραγωγής μειγμάτων μας στη Θήβα. Επενδύσαμε σε νέα συστήματα ποιοτικού ελέγχου, αποθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας, νέες σύγχρονες γραμμές ανάμειξης και συσκευασίας και πολλά ακόμη. Όλα αυτά διασφαλίζουν σταθερότητα, ασφάλεια και προβλεψιμότητα στην τελική απόδοση των προϊόντων. Προπαντός, όμως, θέλω να αναφερθώ στην «επένδυση» που έχουμε κάνει σε καταξιωμένο και εξειδικευμένο προσωπικό, διότι καλά τα μηχανήματα, αλλά χωρίς την κατάλληλη ομάδα δεν μπορεί να παραχθεί σωστό προϊόν.

Τι ζητούν σήμερα πιο συχνά οι αρτοποιοί σε σχέση με την ποιότητα των αλεύρων; Έχουν αλλάξει οι προτεραιότητές τους;

Πλέον ζητούν όχι απλώς μια καλή πρώτη ύλη αλλά προβλέψιμη συμπεριφορά, τεχνική υποστήριξη και προστιθέμενη αξία. Οι αρτοποιοί θέλουν να μειώσουν την αβεβαιότητα στην παραγωγή τους και να διαφοροποιηθούν στην αγορά. Εδώ είναι ο ρόλος μας: να τους προσφέρουμε σταθερότητα, καινοτομία και λύσεις. Ζητούν προϊόντα που θα κάνουν την παραγωγική διαδικασία τους πιο εύκολη ενώ παράλληλα θα τους βοηθήσουν να διαφοροποιηθούν.

Η βιωσιμότητα αποτελεί κεντρικό θέμα στον κλάδο τροφίμων. Ποιος είναι ο σχεδιασμός σας για πιο «πράσινη» παραγωγή και ποια βήματα έχουν γίνει ήδη;

Η βιώσιμη ανάπτυξη είναι μία από τις βασικές μας στρατηγικές προτεραιότητες. Πλέον όλες μας οι εγκα-

ταστάσεις λειτουργούν με ενέργεια που παράγεται από 100% ανανεώσιμες πηγές. Έχουμε ξεκινήσει μάλιστα την αντικατάσταση του στόλου μας με ηλεκτρικά αυτοκίνητα, ενώ το ίδιο ισχύει και για τα κλαρκ που χρησιμοποιούμε στην παραγωγή. Παράλληλα, έχουμε ήδη ξεκινήσει την εκπαίδευση των αγροτών σε πρακτικές αναγεννητικής γεωργίας με σκοπό να μειώσουμε το ανθρακικό αποτύπωμα της παραγωγής του σίτου. Η βιωσιμότητα δεν σταματάει όμως στο περιβάλλον αλλά συνεχίζεται και στην κοινωνία. Για παράδειγμα, δίνουμε 1.000 ευρώ δωροεπιταγή σε κάθε παιδί εργαζομένου μας που περνάει στο πανεπιστήμιο, ενώ διαθέσαμε πάνω από 100 τόνους προϊόντων σε 220 οργανισμούς και κοινωφελή ιδρύματα. Αυτές και άλλες πολλές είναι οι ενέργειες που κάνουμε για να υποστηρίξουμε τη βασική μας λογική: χωρίς ένα υγιές περιβάλλον και μια υγιή κοινωνία, καμία πρόοδος δεν είναι εφικτή.

Οι διακυμάνσεις στο κόστος και τη διαθεσιμότητα των σιτηρών προκαλούν ανασφάλεια στον κλάδο. Πώς βλέπετε να εξελισσεται η κατάσταση και πώς διασφαλίζετε σταθερότητα για τους συνεργάτες σας;

Η γεωπολιτική και η κλιματική αστάθεια, δυστυχώς, παραμένουν και φαίνεται πως η μεταβλητότητα στις αγορές δημητριακών θα μας συνοδεύει και τα επόμενα χρόνια. Σε αυτό το ασταθές περιβάλλον, η στρατηγική μας εστιάζει στη διαφοροποίηση των πηγών προμήθειας, στην αξιοποίηση εργαλείων διαχείρισης κινδύνων και στη στρατηγική αποθεματοποίηση.

Ενδεικτικά, είμαστε ο μοναδικός μύλος στην ηπειρωτική Ελλάδα που διαθέτει δικά του λιμάνια, γεγονός που μας επιτρέπει την απευθείας φορτοεκφόρτωση δημητριακών χωρίς εξάρτηση από τρίτους. Αυτή η δυνατότητα μάς προσφέρει τεράστια ευελιξία, ειδικά σε περιόδους κρίσης ή περιορισμένης προσβασιμότητας, να εξασφαλί-

ζουμε απρόσκοπτα την πρώτη ύλη για τους πελάτες μας.

Παράλληλα, υλοποιούμε επενδυτικό πρόγραμμα ύψους 4 εκατομμυρίων ευρώ για την κατασκευή νέων σιλό, το οποίο θα αυξήσει τη συνολική αποθηκευτική μας ικανότητα σε σιτάρι κατά 35.000 επιπλέον τόνους. Αυτές οι υποδομές μάς δίνουν τη δυνατότητα να αγοράζουμε στρατηγικά, όταν οι συνθήκες το επιτρέπουν, εξομαλύνοντας έτσι τις επιπτώσεις από τις έντονες διακυμάνσεις των τιμών ή τις ελλείψεις στην αγορά. Με λίγα λόγια, επενδύουμε με συνέπεια ώστε να παρέχουμε στους συνεργάτες μας σταθερότητα, ασφάλεια και συνέχεια, ακόμα και σε δύσκολες περιόδους.

Πόσο σημαντική είναι για εσάς η κοινωνική και εκπαιδευτική διάσταση — μέσω του Μουσείου Λούλη — σε σχέση με την επιχειρηματική σας δραστηριότητα;

Το Μουσείο Λούλη είναι η ψυχή της επιστροφής αξίας στην κοινωνία και δη στη νεότερη γενιά. Είναι ο τρόπος να μοιραστούμε την παράδοση της αρτοποιίας με τις επόμενες γενιές, ενώ παράλληλα να τις εκπαιδεύσουμε και να εμπνεύσουμε ως προς την αντιμετώπιση κρίσιμων επισιτιστικών και περιβαλλοντικών θεμάτων που αντιμετωπίζει η ανθρωπότητα. Για εμάς, η επιχειρηματικότητα δεν είναι αποκομμένη από την κοινωνία – είναι μέρος της, και η εκπαίδευση είναι ο πιο ισχυρός μοχλός αλλαγής.

Ποιο μήνυμα θα θέλατε να στείλετε στους Έλληνες αρτοποιούς για τη νέα χρονιά και τις ευκαιρίες που ανοίγονται μέσα στο 2026;

Ο αρτοποιός που επενδύει σε ποιότητα, εξυπηρέτηση και καινοτομία θα κερδίσει. Εμείς, από την πλευρά μας, θα είμαστε δίπλα σας με προϊόντα, γνώση και στήριξη. Πάμε μαζί να χτίσουμε μια νέα εποχή για την ελληνική αρτοποιία, πιο δυναμική, πιο βιώσιμη και πιο ανθρώπινη.

FLORA PROFESSIONAL PLANT BASED 2,5KG

- 1:1 αντικατάσταση βουτύρου
- 100% φυτικής προέλευσης
- 100% απολαυστικό

Ιδανικό για Ζαχαροπλαστική και Μαγειρική Χρήση

**ΥΠΕΡΟΧΗ ΓΕΥΣΗ
ΣΕ ΚΑΘΕ ΓΛΥΚΙΑ &
ΑΛΜΥΡΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ!**



ΚΡΕΜΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ SIPRAL THERMO NUPPY RIÙ
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει την κρέμα φουντουκιού Thermo Nuppy Riù με 10% περιεκτικότητα σε φουντούκι, της ιταλικής Sipral. Ειδικά σχεδιασμένη για ψήσιμο και έτοιμη προς χρήση κρέμα που προσφέρει αυθεντική γεύση φουντουκιού στις δημιουργίες και ευκολία κατά την παραγωγή. Ιδανική για γέμιση σε κρουασάν, μπιρός, τσουρέκια, κέικ κ.ά. Διατίθεται σε δοχείο 6 κιλών. / stelioskanakis.gr



TROUREKI MIX 2.0 IREKS
από την LAUDIS FOODS

Η επόμενη γενιά μίγματος για τσουρέκι της IREKS είναι εδώ και θα σας εντυπωσιάσει με την εξέλιξή της! Βασισμένη στις απαιτήσεις των αρτοζαχαροπλαστών της χώρας μας, η IREKS δημιούργησε ένα 100% νέο μίγμα, με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που ζητήσατε! Αφράτο και πολύ μαστιχωτό, το νέο TSOUREKI 2.0 IREKS είναι η αξιόπιστη επιλογή για τη δημιουργία του αγαπημένου παραδοσιακού τσουρεκιού! Επιλέγοντας τις ανώτερες πρώτες ύλες αρτοζαχαροπλαστικής της Ireks, κερδίζετε τη μοναδική γερμανική τεχνογνωσία και τη μακρόχρονη παράδοση της εταιρείας, από το 1856! / laoudis.gr



TANGZHONG ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ παρουσιάζουν την TANGZHONG (βραστή ζύμη), ένα φυσικό εργαλείο αρτοποιίας για πιο αφράτα, ζουμερά και φρέσκα προϊόντα. Βασισμένη στη ζελατινοποίηση του αμύλου, επιτρέπει στο ζυμάρι να συγκρατεί περισσότερη υγρασία, βελτιώνοντας την υφή, τη σταθερότητα και τη διατηρησιμότητα των αρτοσκευασμάτων. Ιδανική για ψωμιά ολικής άλεσης, πολύσπορα, brioches και buns, χωρίς προσθήκη βελτιωτικών, υποστηρίζει τη φιλοσοφία της «καθαρής ετικέτας». Διατίθεται σε δοχείο 10 κιλών. / mills.gr



ΝΕΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ!
GRAB N GO COMBO – ΨΥΧΟΜΕΝΗ ΒΙΤΡΙΝΑ
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η νέα βιτρίνα Grab & Go Combo της Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ συνδυάζει καινοτομία, λειτουργικότητα και κομψό σχεδιασμό. Πρόκειται για ψυχόμενη βιτρίνα δύο διαμερισμάτων – αυτοεξυπηρέτησης και service-over, ιδανική για ταχύτατη εξυπηρέτηση σε χώρους εστίασης. Διαθέτει θερμαινόμενα πλαίσια γυαλιά, αερόθερμη αντιθαμβωτική πρόσοψη, LED φωτισμό, επιφάνειες από γυαλισμένο ανοξείδωτο χάλυβα και εύκολες συρόμενες πόρτες. Το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου θερμοκρασίας προσφέρει ακρίβεια, ενώ η στιβαρή κατασκευή με πολυουρεθάνη και ρυθμιζόμενα πόδια εξασφαλίζουν μακροχρόνια απόδοση. Μια ιδανική λύση για σύγχρονους επαγγελματικούς χώρους. / drakoulakis.gr



PANE LUCIANE – ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΑΡΩΜΑ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ
από την ARTIZAN ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Η ARTIZAN παρουσιάζει το Pane Luciane, ένα καινοτόμο μίγμα αλεύρων (δοσολογία 20% επί του αλεύρου). Εμπλουτισμένο με ελαιόλαδο και προζύμι, που χαρίζει στα προϊόντα σας χαρακτηριστική μεσογειακή γεύση και άρωμα, ενώ τα βοηθά να διατηρούνται φρέσκα για περισσότερη ώρα. Με το Pane Luciane μπορείτε να δώσετε ξεχωριστή νοστιμιά σε κάθε είδους αρτοσκεύασμα (χωριάτικο, τσιαπάτα, φοκάτσια, κριτσίνια) και να δημιουργήσετε βάση για τραγανή pinsa ή pizza που θα εντυπωσιάσει τους πελάτες σας. / artizanhellas.gr

ΕΝΑΡΞΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ – FLORA FOOD GROUP

Μια νέα συνεργασία εγκαινιάζει η εταιρία ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ με τη FLORA FOOD GROUP, έναν από τους κορυφαίους ομίλους τροφίμων παγκοσμίως. Η FLORA FOOD GROUP διαθέτει ισχυρό χαρτοφυλάκιο με διεθνώς αναγνωρισμένα brands όπως Flora, Rama, Becel, Vitam και Violife, προσφέροντας προϊόντα φυτικής και φυτικοζωικής προέλευσης με πολλαπλές εφαρμογές στην αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική και τη μαγειρική, από την απλή επάλειψη έως σύνθετες παρασκευές. Πιστή στο όραμά της για σύγχρονες και ολοκληρωμένες προτάσεις, η εταιρία Παπαγεωργίου ενισχύει, μέσα από αυτή τη συνεργασία, το προϊόντικό της χαρτοφυλάκιο με καινοτόμες, ποιοτικές και βιώσιμες λύσεις για τον επαγγελματία. / papageorgioufoods.gr



ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ
ΒΙΩΣΙΜΗΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
από την OLYMPIC FOODS

Η OLYMPIC FOODS το 2026 ξεκινάει μια νέα στρατηγική βιώσιμης επικοινωνίας, μειώνοντας σημαντικά τη χρήση χαρτιού στις εμπορικές και προωθητικές της ενέργειες. Με έμφαση σε ψηφιακά εργαλεία, έξυπνες εκτυπώσεις και υπεύθυνη διαχείριση πόρων, η εταιρία στοχεύει να περιορίσει το περιβαλλοντικό της αποτύπωμα, αποδεικνύοντας ότι η καινοτομία και η βιωσιμότητα μπορούν να συνυπάρχουν. olympic-foods.gr



COSMO – ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ DESIGN
ΣΕ ΑΠΟΛΥΤΗ ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει τη σειρά COSMO της ιταλικής εταιρείας FB. Η σειρά αποτελείται από τέσσερα μοντέλα, θερμοκρασίας +5°C / -20°C, με μήκη 70, 90, 140 και 180 cm, προσφέροντας έξι επίπεδα προβολής για μέγιστη αξιοποίηση χώρου. Η οθόνη αφής επάνω στην πόρτα είναι άμεσα προσβάσιμη, επιτρέποντας γρήγορες και ακριβείς ρυθμίσεις. Η περιμετρική κρυστάλλινη κατασκευή εξασφαλίζει άψογη ορατότητα από κάθε γωνία, προσφέροντας εντυπωσιακή οπτική εμπειρία και αναδεικνύοντας τα προϊόντα στο μέγιστο. Η σειρά COSMO αποτελεί ιδανικό συνεργάτη για κάθε σύγχρονο κατάστημα. / antonopoulos.com.gr



SUPER REX ΑΛΕΥΡΙ
από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

Η εταιρεία παρουσιάζει το super αλεύρι κατηγορίας Π, ενισχυμένο με γλουτένη. Παράγεται από εκλεκτά μαλακά στάρια Καναδά με υψηλή πρωτεΐνη, προσφέροντας ζύμη που δεν απλώνει και έχει σωστή διόγκωση. Ιδανικό για την παρασκευή: ποιοτικού τσουρεκιού με μάγουλο, λαμπρόψωμου, βασιλόπιτας, κρουασάν, brioches, μπουγάτσας, ντόνατς, εκλέρ, σου κ.ά. Διατίθεται σε συσκευασία καθαρού βάρους 25 kg, κατάλληλο για επαγγελματίες αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες που αναζητούν σταθερή ποιότητα και άριστη διόγκωση ζύμης. / cfm.com.gr

ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΗΣ MOLINO DENTI ΣΤΗΝ SIGEP 2026

Για μία ακόμη χρονιά, η MOLINO DENTI και η KONTA AEBE επιβεβαίωσαν τη δυναμική συνεργασία τους στη SIGEP 2026, με ένα εντυπωσιακό περίπτερο αφιερωμένο στην ιταλική τεχνογνωσία και το πάθος για ποιότητα. Μέσα από δημιουργικές συνταγές, παρουσίασαν τις τάσεις του μέλλοντος, άρρηκτα συνδεδεμένες με τη φιλοσοφία της MOLINO DENTI για 100% φυσικά προϊόντα χωρίς πρόσθετα. Κάθε ημέρα της έκθεσης υπήρχε πλούσιο πρόγραμμα masterclasses, επιδείξεων και δράσεων που ανέδειξαν τη μελέτη των πρώτων υλών και την προσεγμένη παραγωγή ποιοτικών αλεύρων, όπως τα INFIBRA, για αρτοποιία, pizza, ζαχαροπλαστική και φρέσκα ζυμαρικά. / konta.gr

ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ «ΣΠΙΤΙΚΟ» ΣΤΗΝ ΤΗΝΟ

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Το αρτοζαχαροπλαστείο ΣΠΙΤΙΚΟ, της οικογένειας Φόνσου, άνοιξε τις πόρτες του με ολοκαίνουργιο χώρο, στην οδό Αλαβάνου Ζανάκη στην Τήνο, ένα παράδειγμα σύγχρονου design με σεβασμό στην τοπική ταυτότητα. Η Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ ανέλαβε τον σχεδιασμό, την κατασκευή και την εγκατάσταση του εξοπλισμού, δημιουργώντας ένα περιβάλλον που αναδεικνύει τη γευστική παράδοση του καταστήματος με βιτρίνες υψηλής αισθητικής, έπιπλα προβολής και αποθήκευσης και όλα με απόλυτη λειτουργικότητα σε κάθε σημείο Ένας χώρος φτιαγμένος με μεράκι, για να αναδεικνύει τη γευστική παράδοση της Τήνου και τις υπέροχες σπιτικές δημιουργίες της οικογένειας Φόνσου. / drakoulakis.gr



ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ «ΓΑΛΑΝΗΣ»

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Το Αρτοποιείο «Γαλάνης» στην Παιανία υποδέχεται το κοινό του σε έναν ανακαινισμένο χώρο, όπου η αυθεντικότητα του παλιού συναντά τον σύγχρονο σχεδιασμό. Τη μελέτη, τον σχεδιασμό και τη κατασκευή του επαγγελματικού εξοπλισμού ανέλαβε η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ συνδυάζοντας παράδοση & αισθητική στον χώρο. Οι βιτρίνες, με εργονομικό σχεδιασμό, προσφέρουν προβολή των προϊόντων και ενισχύουν την αισθητική και τη λειτουργικότητα του χώρου. Το σύγχρονο περιβάλλον αποπνέει ζεστασιά και φροντίδα, χάρη στους ξύλινους τόνους και τον φωτισμό. Τα προϊόντα – ψωμιά, κουλούρια, γλυκά – έχουν τη δική τους θέση, δίνοντας στον πελάτη μια ξεκάθαρη εμπειρία περιήγησης. / antonopoulos.com.gr



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΛΥΚΩΝ ΤΑΡΤΩΝ

από την ΑΚΤΙΝΑ

Η ΑΚΤΙΝΑ παρουσιάζει τη νέα σειρά έτοιμων γλυκών ταρτών, διαθέσιμων σε εκδοχή βουτύρου, αλλά και σε εκδοχή μαργαρίνης, καλύπτοντας κάθε ανάγκη του επαγγελματία. Με τραγανή υφή, χρυσαφένιο χρώμα και εξαιρετική σταθερότητα, οι τάρτες διατίθενται σε τέσσερις διαστάσεις, προσφέροντας ευελιξία και ομοιομορφία στην παραγωγή. Ιδανική λύση για premium δημιουργίες. / aktinafoods.com

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ELLADE 15T

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

Έναν καινούργιο, τελευταίας τεχνολογίας, περιστρεφόμενο φούρνο για μεγάλη παραγωγή και με μικρές διαστάσεις πρόσθεσε στη συλλογή της η ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ. Η χωρητικότητά του είναι 15 έως 16 λαμαρίνες, με χαμηλή ισχύ και κατανάλωση. Όλοι οι φούρνοι διατίθενται με το αξιόπιστο σύστημα περιστροφής καροτσιού (περιστρεφόμενο δάπεδο) και 3 θυρίδες εξαγωγής του αέρα ώστε να εξασφαλίζεται η απόλυτη ομοιομορφία στο ψήσιμο. Προσφέρεται σε πολύ καλή τιμή, ρεύματος, πετρελαίου ή αερίου. τηλ. 2105773177 kourlampas.gr



CONDILUX - ΕΝΑ ΕΡΓΟ ΤΕΧΝΗΣ

από την CLIVANEXPORT – ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Ένας πανέμορφος vintage φούρνος, με αναλογικά θερμόμετρα σε παραδοσιακά μπρούτζινα πλαίσια, ορυχάλκινες λαβές με κομψές λεπτομέρειες από χειροποίητο μαύρο σφυρήλατο σύρμα. Ο νέος rustic ηλεκτρικός φούρνος της HEIN αποτελεί φόρο τιμής στην παράδοση της αρτοποιίας. Διαχρονική αισθητική, πέτρινες πλάκες και σύγχρονη τεχνολογία, όλα σε απόλυτη ισορροπία. Για επαγγελματίες που σέβονται το παρελθόν και επενδύουν στο μέλλον. clivanexport.gr



ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ 2025 ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF σε συνεργασία με την Αφοι Γαλή πραγματοποίησε μια παρουσίαση πλημμυρισμένη με αρώματα και γεύσεις της πιο όμορφης εποχής του χρόνου, στις 5 & 6 Νοέμβρη στις εγκαταστάσεις της εταιρείας Αφοι Χρυσομάλλη ΑΕ. Χριστουγεννιάτικα γλυκά, βασιλόπιτες, πανετόνε, τσουρέκια και γλυκίσματα RED VELVET στο χρώμα της γιορτής, παρασκευάστηκαν από την ομάδα των pastry chefs FOODSTUFF, που εντυπωσίασαν κάθε παρευρισκόμενο, ενώ ξεχωριστή θέση είχε και η νέα premium σοκολάτα COFFOLA με εκλεκτές ποικιλίες καφέ. Το ραντεβού ανανεώθηκε για την επόμενη φορά με τις ευχές όλων για καλές γιορτές. / foodstuff.gr



SUPER ATLAS

από την ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Το Super Atlas, από τη ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, πρόκειται για ένα ειδικό αλεύρι, ιδανικό για δημιουργίες, που θα ξεχωρίσουν. Χαρακτηριστική εφαρμογή του είναι το τσουρέκι με βαριά συνταγή, στο οποίο δίνει μεγάλη διόγκωση, δομή με έντονες ίνες και μεγάλη διατηρησιμότητα. Αυτά τα μοναδικά χαρακτηριστικά καθιστούν το ειδικό αλεύρι Super Atlas κατάλληλο για μοσχομυριστά τσουρέκια, δίνοντάς τους εξαιρετική γεύση και ποιότητα. / kepenos.gr

ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΜΕ ΒΑΦΑΝΑ

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ προτείνει το Bafana της AGRANO για πεντανόστιμο πικάντικο Κουλούρι Θεσσαλονίκης. Με απολαυστικό, αρωματικό spicy συνδυασμό καλαμποκιού, κεχριού, μαύρου σουσαμιού, πάπρικας και πιπεριού καγιέν, είναι κατάλληλο για απευθείας και προψημένη μέθοδο, καθώς και για προϊόντα κατάψυξης. Εγγύεται εξαιρετικά πικάντικα σνακ και αρτοσκευάσματα, όπως wraps, burger buns, bagels, fougasse, κρουασίνια, κριτσίνια, μπαγκέτες, rolls, ψωμί του τοστ και λαγάνια. Το Bafana ξεχωρίζει για τη γεύση, την αφράτη δομή, τη μοναδική υφή και την ευκολία χρήσης. Είναι καινοτόμο προϊόν vegan με πιστοποίηση Clean Label και διατίθεται σε σακί 15 κιλών. / konta.gr



ΕΤΟΙΜΟ ΜΕΙΓΜΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

Οι ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ παρουσιάζουν το Έτοιμο Μείγμα Τσουρεκιού, μια αξιόπιστη λύση για επαγγελματίες αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες. Πρόκειται για ειδικά μελετημένο μείγμα που εξασφαλίζει σταθερή ποιότητα, άριστη υφή και πλούσια γεύση. Με απλή προσθήκη μόνο μαγιάς και νερού, η παρασκευή γίνεται εύκολα και γρήγορα, προσφέροντας νόστιμα και αφράτα τσουρέκια κάθε φορά. Διατίθεται σε συσκευασία καθαρού βάρους 15 kg. / cfm.com.gr



ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ DOLCE VIVO

από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Η ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ σάς προτείνει μοσχομυριστό παραδοσιακό τσουρέκι με το πρωτοποριακό σύμπλεγμα αλεύρων Dolce Vivo της MOLINO DENTI. Μικροί και μεγάλοι θα ενθουσιαστούν με το αφράτο τσουρέκι, με απίθανη υφή και τέλεια γεύση. Το Dolce Vivo συμπεριλαμβάνει στα συστατικά του καβουρδισμένο φύτρο σταριού που δεν μεταβάλλει το χρώμα της ζύμης, ενισχύει τα επίπεδα υγρασίας του τελικού προϊόντος και δίνει καταπληκτική γεύση και άρωμα, καθώς περιέχει φυσική μαγιά Lievito Naturale. Ιδανικό, επίσης, για Panettone, Brioche, Γλυκιά Focaccia, Stollen, Strudel κ.ά. Διατίθεται σε σακί 15 κιλών. / konta.gr

**Ο ΘΩΜΑΣ ΤΡΙΤΣΙΚΑΚΗΣ ΠΡΕΣΒΕΥΤΗΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ 2026**
από την LAOUDIS FOODS

Μια σημαντική αναγνώριση έρχεται να προστεθεί στο ενεργητικό της ελληνικής γαστρονομίας, με τον καταξιωμένο Pastry Chef και τεχνικό σύμβουλο της LAOUDIS FOODS στην Κρήτη, κ. Θωμά Τριτσίκακη να αναλαμβάνει επίσημα τον τίτλο του «Πρεσβευτή της Ελληνικής Γαστρονομίας – Ambassador for Greek Gastronomy ® 2026», ως επιστέγασμα της καταξιωμένης πορείας που έχει διαγράψει στον χώρο της ζαχαροπλαστικής. Η διάκριση απονεμήθηκε από τον παγκόσμιο οργανισμό Greek Taste Beyond Borders (GTBB) και συνοδεύεται από τη συμμετοχή του στο 7ο Παγκόσμιο Συνέδριο Διεθνούς Γαστρονομίας & Τουρισμού, όπου θα εκπροσωπήσει τη χώρα μας. / laoudis.gr



NEOS ΠΡΟΪΟΝΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ
από τους ΜΥΛΟΥΣ ΘΡΑΚΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ παρουσιάζουν τον νέο προϊόντικό τους κατάλογο, αναδεικνύοντας τη διαχρονική τους δέσμευση στην ποιότητα, την καινοτομία και τη συνεχή στήριξη των πελατών τους. Ο νέος κατάλογος περιλαμβάνει την ιστορία της εταιρίας, παρουσίαση του Τμήματος Τεχνικής Υποστήριξης, τις δράσεις βιώσιμης ανάπτυξης και τις πιστοποιήσεις της, καθώς και αναλυτική παρουσίαση των αλεύρων, μιγμάτων και ειδικών προϊόντων, με εφαρμογές και προτάσεις συνταγών σχεδιασμένες να καλύπτουν τις σύγχρονες ανάγκες των επαγγελματιών της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. thrakismills.gr

BRIOCHE READY MIX

από την ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.

Η εταιρεία παρουσιάζει το BRIOCHE READY MIX, ένα ειδικό μείγμα σχεδιασμένο για την παρασκευή νόστιμων και αφράτων brioches με υπέροχο άρωμα βουτύρου. Η χρήση του είναι απλή και γρήγορη: προσθέστε νερό, μαγιά και βούτυρο ή μαργαρίνη και απολαύστε άμεσα τέλεια αποτέλεσμα σε κάθε παρασκευή. Το μείγμα διατίθεται σε συσκευασία καθαρού βάρους 15 Kg, ιδανικό για επαγγελματίες αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες που αναζητούν σταθερή ποιότητα και εξαιρετική γεύση. / cfm.com.gr



**ΣΤΟΦΑ-ΨΥΓΕΙΟ: ΕΞΥΠΝΟΣ
ΕΛΕΓΧΟΣ ΖΥΜΗΣ, ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ**
από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

Ένα απαραίτητο εργαλείο για ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία και εργαστήρια πιτσαρίας όπου παράγονται προϊόντα ζύμης, η Στόφα-Ψυγείο εξαλείφει ή μειώνει σημαντικά τη νυχτερινή εργασία. Ο σύγχρονος ηλεκτρονικός πίνακας αφής επιτρέπει ακριβή ρύθμιση θερμοκρασίας και υγρασίας σε έως 5 φάσεις ανά πρόγραμμα (ψύξη, απόψυξη, προστοφάρισμα, στοφάρισμα), με εύκολο και γρήγορο χειρισμό. Θερμοκρασία λειτουργίας από -10 έως +40°C. Διατίθεται σε δύο εκδόσεις 20 ή 40 τεμαχίων 60x40. τηλ. 2105773177 / kourlampas.gr



**ΜΥΛΟΥΛΙΣ APP: ΚΑΤΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ
ΑΠΟ ΜΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΟ**
από την LOULIS FOOD INGREDIENTS

Το myLoulis app από τη LOULIS FOOD INGREDIENTS αποτελεί τον ψηφιακό σύμμαχο του σύγχρονου επαγγελματία αρτοποιού, φέρνοντας την καθημερινή διαχείριση πιο κοντά, πιο εύκολα και πιο έξυπνα. Μέσα από την εφαρμογή, οι χρήστες έχουν άμεση πρόσβαση σε προϊόντα και προσφορές, δυνατότητα παραγγελίας αλεύρων ΜΥΛΩΝ ΛΟΥΛΗ και μιγμάτων Kaizen, καθώς και σε οικονομικά στοιχεία, συνταγές και εκπαιδευτικό περιεχόμενο. Με σύγχρονο design και φιλικό περιβάλλον, το myLoulis app εξελίσσεται διαρκώς, εμπλουτίζεται και ετοιμάζεται να υποδεχθεί νέες, καινοτόμες λειτουργίες που κάνουν την καθημερινή εμπειρία ακόμα πιο ουσιαστική και ανταποδοτική. Μείνετε συντονισμένοι! Διαθέσιμο σε iOS και Android.



ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΜΕ

Artozoma
HELIXPO

28.2 - 2.3

ΠΕΡΙΠΤΕΡΟ 13 | Stand:B11

CURCUPAN #382203

ΠΛΗΡΕΣ ΜΕΙΓΜΑ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ & ΗΛΙΟΣΠΟΡΟΥΣ

Ιδανικό για ψωμί, focaccia, κριτσίνια, αλλά και γλυκές συνταγές με χαρακτηριστικό έντονο κίτρινο χρώμα και την υπέροχη γεύση του κουρκουμά.



AB MAURI



OLYMPIC FOODS
ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

www.olympic-foods.gr

Έλσα Κουκουμέρια

Πρόεδρος ΟΑΕ

Η Κοινότητα της Αρτοποιίας και ο Σύγχρονος Συνδικαλισμός

Η νέα Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος και αρτοποιός τέταρτης γενιάς από τη Θεσσαλονίκη, Έλσα Κουκουμέρια, ξεκινά το 2026 με όραμα και αυξημένες ευθύνες. Με σεβασμό στην παρακαταθήκη της προηγούμενης διοίκησης και βλέμμα στις σύγχρονες προκλήσεις του κλάδου, αναλαμβάνει να ενισχύσει τον ρόλο του παραδοσιακού φούρνου ως σημείου αναφοράς για την κοινότητα. Το φρέσκο ψωμί, η εκπαίδευση, η ψηφιακή επικοινωνία, η θεσμική συνεργασία και η βιωσιμότητα συνθέτουν το πλαίσιο μιας νέας χρονιάς που καλεί την αρτοποιία να προχωρήσει συλλογικά.

Μετά την εκλογή σας υπήρξε θερμή ανταπόκριση από συναδέλφους. Τι σημαίνει αυτό για εσάς;

Ευχαριστώ όλους τους συναδέλφους για τα καλά τους λόγια, που τα είδα ως επιβράβευση αλλά και ως επιπλέον ευθύνη. Η υποστήριξη αυτή δίνει ώθηση να ξεκινήσουμε από τώρα την υλοποίηση των στόχων για τα επόμενα δύο χρόνια μέχρι τις εκλογές. Οι αρτοποιοί δημιουργούν ένα δυναμικό κλίμα στον κλάδο, αλλά όπως σε κάθε δημόσιο ρόλο, όσο εύκολα κρίνεσαι θετικά, τόσο εύκολα κρίνεσαι και αρνητικά.

Ποιες αξίες θεωρείτε καθοριστικές στην προεδρία σας;

Κεντρική αξία είναι η ουσιαστική ενίσχυση του παραδοσιακού φούρνου και η ανάδειξη της αξίας του φρέσκου ψωμιού, ώστε να γίνει ακόμη πιο ξεκάθαρη η διαφορά του από τα κατεψυγμένα προϊόντα. Παράλληλα, στόχος είναι να θέσουμε τις βάσεις για την αναγνώριση παραδοσιακών αρτοποιημάτων από όλη την Ελλάδα, μέσα από θεσμούς όπως οι ΠΟΠ πιστοποιήσεις ή η ένταξή τους στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά της UNESCO. Πρόκειται για τοπικά, βαθιά ριζωμένα προϊόντα —ανάμεσά τους και ψωμιά— που μπορούν να οριοθετηθούν με συγκεκριμένες συνταγές και προδιαγραφές, ώστε να παράγονται με συνέπεια από κάθε αρτοποιό. Αν και η διαδικασία δεν είναι εύκολη, κυρίως λόγω των μηχανισμών ελέγ-

χου και εφαρμογής, ζούμε σε εποχή αλλαγών και οφείλουμε να προσαρμοστούμε, διεκδικώντας ενεργά τη θέση που αξίζει στην αρτοποιία μας.

Σήμερα συνεχίζετε μια παρακαταθήκη ή χαράσσετε νέο δρόμο;

Η διοίκηση του Μιχάλη Μούσιου υπήρξε πολύχρονη και πλήρως επιτυχημένη, με σημαντικά επιτεύγματα για την αρτοποιία, όπως ο Νόμος 3526, η ίδρυση σωματείων κλπ. Η εποχή όμως αλλάζει, και η δική μου πρόκληση είναι να ενισχύσω την επικοινωνία με τα σωματεία και να προχωρήσουμε σε μια «επανεκκίνηση». Στόχος είναι να καταγραφούν τα προβλήματα, να δημιουργηθούν κανάλια αμφίδρομης





επικοινωνίας και να προβάλλουμε την κοινότητα των αρτοποιών, ανεξάρτητα από το όνομα του καθενός. Μέσα από τα social media και τα βίντεο της Ομοσπονδίας, θέλουμε να δείξουμε ποιοι είμαστε, ποια είναι τα πρόσωπα πίσω από τη δουλειά και να ενσωματώσουμε τη διαδικτυακή παρουσία των αρτοποιών κάτω από την «ομπρέλα» της Ομοσπονδίας.

Ποιο είναι τα άμεσα μελήματα με τη νέα χρονιά;

Πρωταρχική είναι η εκπαίδευση: έχουν ήδη ξεκινήσει συνεργασίες με εταιρικά σεμινάρια που έχουν ουσιαστικό ενδιαφέρον για τον αρτοποιό. Παράλληλα, θα ενισχύσουμε την επαφή

με τα σωματεία μέσω συναντήσεων, ξεκινώντας από τη Θεσσαλία, για να καταγράψουμε προβλήματα, να αξιολογήσουμε τις γνώσεις των συναδέλφων και να σχεδιάσουμε στρατηγικά την επικοινωνία. Σκοπός είναι οι πληροφορίες να φτάνουν ουσιαστικά σε κάθε αρτοποιό, μέσα από ανοιχτές, ομαδικές συναντήσεις ανά περιφέρεια, ώστε να ενισχυθεί η συνεργασία και η κοινότητα στον κλάδο.

Το όνομα «Κουκουμέρια» λειτούργησε πάντα ως πλεονέκτημα;

Για όσους με έκριναν χωρίς να με γνωρίσουν, λειτούργησε αρχικά ως βάρος. Πιστεύω όμως ότι κατάφερα να χαράξω τη δική μου πορεία. Ο πατέρας μου, Βασίλης, είχε μια σημαντική επιχειρηματική και συνδικαλιστική διαδρομή, όμως είμαστε σε διαφορετικές εποχές και η δική μου διαδρομή είναι αναγκαστικά διαφορετική, όχι καλύτερη ή χειρότερη. Μοιραζόμαστε κοινά χαρακτηριστικά, όπως την παρορμητικότητα, την επιμονή και την αγάπη για την αρτοποιία, την οποία μάθαμε κοντά του και μέσα από τις πρωτοποριακές του ιδέες. Το πρόβλημα στον κλάδο είναι συχνά ότι οι προηγούμενες γενιές δεν αφήνουν χώρο στις επόμενες. Εμείς, αντίθετα, είχαμε την τύχη να έχουμε έναν άνθρωπο που μας ενθάρρυνε να σταθούμε μόνοι μας και να δούμε το αρτοποιείο πρώτα απ' όλα ως επιχείρηση.

Τι μήνυμα θέλετε να στείλετε σε κάποιον νέο που ενδιαφέρεται για την αρτοποιία;

Έχοντας μιλήσει με πολλούς, αυτό που τους ενδιαφέρει είναι να ασχολούνται με την αρτοποιία και όχι με τον συνδικαλισμό. Ο σύγχρονος συνδικαλισμός δεν είναι ωστόσο όπως πριν 20 χρόνια: στόχος του είναι να στηρίζει και να ενισχύει το επάγγελμα. Μέσα από

ομάδες νέων αρτοποιών μπορούμε να ακούσουμε ιδέες, να μάθουμε και να συζητήσουμε όλοι μαζί. Όπως έχω διαπιστώσει προσωπικά, υπάρχει διαφορά ανάμεσα σε όσους έχουν οικογενειακό αρτοποιητικό background και σε όσους μπαίνουν στην αρτοποιία «από επιλογή». Βέβαια ο αρτοποιός ήταν πάντα ένας υγιής επαγγελματίας κι έντιμος ο οποίος, και θα χρησιμοποιήσω μια φράση του πατέρα μου εδώ, δεν έκανε πολλά σάλτα στη ζωή του, δηλ. ήταν ένας νοικοκυρεμένος επιχειρηματίας. Οι πρώτοι συνήθως είναι πιο συγκρατημένοι, ενώ όσοι ξεκινούν με δική τους πρωτοβουλία έχουν μεγαλύτερη επιχειρηματική φόρα, «ψάχνονται» περισσότερο και φτάνουν πιο γρήγορα στην καινοτομία. Και οι δύο όμως μοιράζονται την ίδια αγάπη και αφοσίωση για το επάγγελμα.

Τι σημαίνει για εσάς ένα βιώσιμο αρτοποιείο;

Για μένα, η βιωσιμότητα ξεκινά από τον άνθρωπο. Δεν είναι τυχαίο ότι στο τελευταίο συνέδριο της Ομοσπονδίας το μόντο μας ήταν «Εδώ όλα είναι ανθρώπινα». Αυτό δεν είναι απλώς ένα σύνθημα, αλλά κάτι που αποδεικνύεται καθημερινά μέσα στον φούρνο, στη σχέση του αρτοποιού με τους εργαζομένους του και με τον πελάτη. Ένα βιώσιμο αρτοποιείο, βέβαια, πρέπει να είναι και οικονομικά ισορροπημένο, να μπορεί να λειτουργεί με ασφάλεια και προοπτική. Και φυσικά, οφείλει να είναι και «πράσινο», με σεβασμό στο περιβάλλον, στις πρώτες ύλες και στους πόρους που χρησιμοποιεί. Όλα αυτά συνθέτουν μια συνολική φιλοσοφία που δεν αφορά μόνο το προϊόν, αλλά ολόκληρη τη λειτουργία της επιχείρησης.

Είναι ανταγωνιστικοί οι φούρνοι της γειτονιάς σήμερα;

Οι φούρνοι της γειτονιάς είναι ανταγωνιστικοί, όμως ο ανταγωνισμός δεν είναι πάντα δίκαιος. Κυκλοφορούν προϊόντα που φέρουν

«Εύχομαι το 2026 να είναι ανθρώπινο και λιγότερο πιεστικό. Να μην επιφυλάσσει δυσάρεστες εκπλήξεις και να δίνει ελπίδα και επιμονή, ώστε να συνεχίσουμε με δύναμη και αισιοδοξία το επάγγελμά μας»

την ένδειξη «φούρνος», χωρίς όμως να εκπροσωπούν την πραγματική μας ταυτότητα: τη διασφάλιση του φρέσκου ψωμιού. Αυτό δημιουργεί ένα άναρχο περιβάλλον που δεν είναι πραγματικά ελεύθερο.

Την ίδια στιγμή, τα αρτοποιεία εξελίσσονται, προσαρμόζουν την προϊόντική τους βάση και ακολουθούν τις νέες τάσεις, αξιοποιώντας την πρόσβαση στην πληροφορία και τις ανάγκες του καταναλωτή. Το πρόβλημα είναι ο κατακερματισμός της αγοράς, με επιχειρήσεις που αποσπούν επιμέρους κομμάτια του φούρνου —πρωινό, brunch, σφολιατοειδή— διεκδικώντας τη ζήτηση. Εκεί οφείλουμε να γίνουμε καλύτεροι, κυρίως στο κομμάτι της επικοινωνίας. Ο φούρνος έχει ισχυρή και ποιοτική προϊόντική βάση: το ζητούμενο είναι να τη δείξουμε σωστά, αξιοποιώντας και νέα εργαλεία, όπως τα social media.

Μπορεί ο φούρνος της γειτονιάς να παραμένει παραδοσιακός χωρίς να μένει πίσω;

Η παράδοση συχνά παρερμηνεύεται. Παραδοσιακό δεν σημαίνει παλιακό. Είναι η βάση πάνω στην οποία μπορείς να εξελιχθείς. Κρατάμε τις συνταγές και τις αξίες μας, αλλά αξιοποιούμε την τεχνολογία και τη σύγχρονη γνώση για καλύτερα απο-

τελέσματα. Ο σημερινός αρτοποιός δεν είναι μια ρομαντική φιγούρα του παρελθόντος. Είναι επιχειρηματίας, επαγγελματίας, άνθρωπος που εκπαιδεύεται διαρκώς και εξελίσσει συνεχώς την προϊόντική του βάση, χωρίς να χάνει την ταυτότητά του.

Ο συνοικιακός φούρνος σήμερα ζει ή αντέχει;

Ο συνοικιακός φούρνος σήμερα ζει, αλλά ζει αντέχοντας πολλές δυσκολίες. Οι προκλήσεις δεν περιορίζονται μόνο στην επιλογή του καταναλωτή. Υπάρχει το αυξημένο βάρος του κράτους, η ταχύτατη ψηφιακή μετάβαση και μια σειρά από κοστοβόρες διαδικασίες που καλούμαστε να εφαρμόσουμε καθημερινά. Αν όλα αυτά είχαν γίνει σταδιακά, η προσαρμογή θα ήταν ευκολότερη. Τώρα όμως, ειδικά για έναν κλάδο όπου πολλοί επαγγελματίες βρίσκονται ανάμεσα στο αναλογικό και το ψηφιακό, η ταχύτητα των αλλαγών δημιουργεί πίεση. Έχουν κλείσει πολλά αρτοποιεία λόγω οικονομικής και ενεργειακής κρίσης, αλλά το κύριο στοίχημα για το μέλλον είναι να προσαρμοστούν στις νέες συνήθειες των πελατών. Είναι ένα πανευρωπαϊκό φαινόμενο: όσα δεν ακολουθήσουν τους σημερινούς ρυθμούς κινδυνεύουν. Η πρόκληση είναι να παραμείνουμε αυθεντικοί και άνθρωποι, αλλά να προχωράμε μαζί με τις προϊόντικές εξελίξεις.

Ψωμί από Βιολογικό Χαρουπάλευρο με Σπόρους Εμποτισμένους σε Ρακή

ΗΛΙΑΣ ΤΡΙΑΝΤΗΣ – CHEF BOULANGER & CONSULTANT

ΥΛΙΚΑ

- 900 γρ. βιολογικό χαρουπάλευρο
- 100 γρ. αλεύρι δυνατό (70%)
- 20 γρ. αλάτι
- 60 γρ. σπόροι (λιναρόσπορος, κολοκυθόσπορος, ηλιόσπορος)
- 100 γρ. ρακή
- 260 γρ. προζύμι αναπιασμένο με αλεύρι ολικής άλεσης
- 500 γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μούλιασμα σπόρων (48 ώρες)

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τους σπόρους και τη ρακή. Σκεπάζουμε καλά με μεμβράνη και αφήνουμε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 48 ώρες, ώστε οι σπόροι να απορροφήσουν τη ρακή και να αναπτύξουν όλα τα αρώματά τους.

Αυτόλυση

Σε κάδο ζυμώματος ή μεγάλο μπολ, αναμειγνύουμε το χαρουπάλευρο, το δυνατό αλεύρι και το νερό. Ανακατεύουμε ελαφρά μέχρι να ενυδατωθεί πλήρως το αλεύρι. Σκεπάζουμε και αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα.

Ζύωμα

Προσθέτουμε το προζύμι και ξεκινάμε το ζύωμα. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το αλάτι και συνεχίζουμε μέχρι να έχουμε μια ομοιογενή και ελαστική ζύμη. Στο τέλος, σε χαμηλή ταχύτητα, ενσωματώνουμε τους στραγγισμένους σπόρους, ώστε να κατανεμηθούν ομοιόμορφα χωρίς να τραυματιστεί η ζύμη. Θερμοκρασία τελικής ζύμης: 25°C.

Πρώτη ωρίμανση & διπλώματα

Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί και πραγματοποιούμε:

- 2 διπλώματα,
 - ανά 1 ώρα και 30 λεπτά.
- Τα διπλώματα ενισχύουν τη δομή και την αντοχή της ζύμης.

Μορφοποίηση

Μορφοποιούμε προσεκτικά τα ψωμιά και τα τοποθετούμε σε καλάθια, ελαφρώς αλευρωμένα.

Τελική ωρίμανση

Μεταφέρουμε τα καλάθια στο ψυγείο και αφήνουμε να ωριμάσουν για 12-14 ώρες στους 4°C.

Ψήσιμο

Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο, με ατμό στην αρχή, μέχρι να αποκτήσουν βαθύ χρώμα και τραγανή κόρα (ο χρόνος και η θερμοκρασία προσαρμόζονται ανάλογα με τον φούρνο).

Πρόκειται για ένα ψωμί απαιτητικό και χρονοβόρο, που όμως ανταμείβει με πλούσιο άρωμα, γεμάτη γεύση και μοναδική υφή. Αυτή η συνταγή αποτέλεσε προσωπική έμπνευση του Ηλία Τριάντη, όταν η εταιρεία του ανέλαβε το consulting του ομίλου Oniros Residence στα Χανιά, όπου εργάστηκε με τοπικά προϊόντα, αξιοποιώντας τις πρώτες ύλες με σεβασμό, γνώση και αγάπη.

STREET DOUGH

Kesarias μία πίτσα... αλλά πίτα!

ΜΑΡΙΟΣ ΤΣΑΚΙΡΗΣ – CHEF & PIZZAIOLO

Στον επαγγελματικό χώρο της εστίασης και ειδικότερα στα σύγχρονα street και fast casual concepts, η ζύμη συχνά αντιμετωπίζεται ως συνταγή. Στην πράξη όμως λειτουργεί ως σύστημα: ένα σύνολο φυσικών και μηχανικών ιδιοτήτων που καθορίζουν τη συμπεριφορά του προϊόντος σε κάθε στάδιο της παραγωγής, από την προετοιμασία και το άνοιγμα έως το ψήσιμο και το σερβίρισμα. Η κατανόηση της ζύμης ως δομικού υλικού, και όχι απλώς ως μια βάσης, αποτελεί κρίσιμο πλεονέκτημα για κάθε επαγγελματία που στοχεύει σε σταθερή ποιότητα και βιώσιμη απόδοση.

ΥΔΑΤΙΚΗ ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ

Η ενυδάτωση είναι ο βασικός ρυθμιστής της συμπεριφοράς μιας ζύμης. Στη ζύμη πίτσας, τα ποσοστά ενυδάτωσης κινούνται συνήθως από 58% έως 85%, επιτρέποντας την ανάπτυξη εκτεταμένου γλουτενικού δικτύου. Το νερό δρα ως πλαστικοποιητής, αυξάνοντας την ελαστικότητα και τη δυνατότητα της ζύμης να τεντώνει χωρίς να σκίζεται. Το αποτέλεσμα είναι μια δομή που μπορεί να παγιδεύσει αέρια κατά την ωρίμανση και να αποδώσει κυψελωτή και αέρινη δομή στη ζύμη της πίτσας μετά το ψήσιμο.

Η ζύμη πίτας, αντίθετα, λειτουργεί σε χαμηλότερα επίπεδα ενυδάτωσης, συνήθως 45–55%. Η μειωμένη παρουσία νερού περιορίζει την κινητικότητα των πρωτεϊνών και οδηγεί σε πιο συμπαγή και ελεγχόμενη δομή. Η ζύμη γίνεται λιγότερο ελαστική αλλά πιο σταθερή, με σαφή πλεονεκτήματα όταν απαιτείται μηχανική αντοχή και προβλέψιμη συμπεριφορά υπό φορτίο.

ΔΥΝΑΜΗ ΑΛΕΥΡΟΥ ΚΑΙ ΓΛΟΥΤΕΝΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ

Η επιλογή αλεύρου καθορίζει το ανώτατο όριο της δομικής απόδοσης μιας ζύμης. Τα δυνατά άλευρα (W 260–320), που χρησιμοποιούνται κυρίως στη ζύμη πίτσας, προσφέρουν υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη με δυνατότητα δημιουργίας ελαστικού, ανθεκτικού δικτύου γλουτένης. Αυτό το δίκτυο λειτουργεί

σαν σκελετός, ικανός να αντέξει τόσο το τέντωμα στο άνοιγμα όσο και τη γρήγορη διόγκωση στο ψήσιμο.

Στη ζύμη πίτας, τα μεσαίας ισχύος άλευρα (W 180–220) περιορίζουν σκόπιμα την ανάπτυξη γλουτένης. Ο στόχος δεν είναι μόνο η ελαστικότητα αλλά και ο έλεγχος. Η ζύμη αντιστέκεται στο τέντωμα, ανοίγει πιο ομοιόμορφα με πλάστη και διατηρεί το σχήμα της χωρίς επιστροφή.

Στο εργαστήριο, πολλές ζύμες λειτουργούν άψογα. Στην παραγωγή, όμως, επιβιώνουν μόνο όσες έχουν σχεδιαστεί με γνώμονα τη ροή εργασίας. Το workflow είναι το σημείο όπου η τεχνική θεωρία συγκρούεται με τον χρόνο, τον όγκο παραγγελιών και τον ανθρώπινο παράγοντα. Σε αυτό το επίπεδο, η ζύμη παύει να είναι γαστρονομική επιλογή και μετατρέπεται σε επιχειρησιακή απόφαση.

Ο Μάριος Τσακίρης έχει ξεκινήσει να δημιουργεί τις πρώτες concept υβριδικές ζύμες, με διάφορες ενυδατώσεις και διάφορα μείγματα αλεύρων που γεφυρώνουν την Ελληνική και Ιταλική παράδοση στον τομέα των ζυμών και όχι μόνο. Αυτές οι προσεγγίσεις επιδιώκουν να αναδείξουν ότι αυτά τα δύο είδη έχουν κοινό παρανομαστή, αλεύρι και νερό, το αρτοποιήμα, όπου με το πέρασμα των αιώνων, ο κάθε λαός το ανέπτυξε και το πρόσθεσε στην γαστρονομική του κουλτούρα, σύμφωνα με τις ανάγκες του, εξάλλου όπως λέει χαρακτηριστικά ο κος Τσακίρης, η διαφορά σε αυτά τα δύο δεν είναι μόνο παρά ένα «σ»!



Υλικά



Εξοπλισμός



Topping

Για τη ζύμη (περ. 6 μπάλες των 260gr)

- 950 γρ. Αλεύρι (W 260–W280)
- 50 γρ. Αλεύρι ολικής άλεσης
- 700 γρ. Κρύο νερό
- 25 γρ. Αλάτι
- 2 γρ. Νωπή μαγιά (ή 0,7 γρ. ξηρή)
- 70γρ. Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

- Ζυγαριά ακριβείας
- Λεκάνη ή κάδος ζυμώματος
- Πλάστης
- Δοχείο ωρίμανσης (με καπάκι)
- Ψυγείο (3 – 4 °C)
- Φούρνος πίτσας με πέτρα
- Μαχαίρι

- Μοσχαρίσιος παστουρμάς
- Κασέρι
- Τομάτα San Marzano
- Πιπεριά Φλωρίνης
- Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στην περίπτωση της pizza-πίτα, έχουμε μία ζύμη με υψηλή ενυδάτωση 70% και ωρίμαση 48 ωρών, αλλά και με αυξημένο ποσοστό ελαιολάδου, για να αποδώσουμε και το παραδοσιακό ελληνικό στοιχείο στη γεύση.

Προαιρετικά κάνουμε αυτολύση του αλευριού με το νερό, μια διαδικασία όπου σκοπός της είναι να αναπτυχθεί φυσικά το γλουτενικό δίκτυο χωρίς ζύμωμα. Στην πράξη, ζυγίζουμε όλο το αλεύρι και περίπου το 90% του νερού της συνταγής και τα ανακατεύουμε ελαφρά, ίσα-ίσα μέχρι να μη φαίνεται στεγνό αλεύρι. Δεν ζυμώνουμε και δεν προσθέτουμε σε αυτό το στάδιο ούτε μαγιά, ούτε αλάτι, ούτε λάδι. Το μείγμα θα είναι τραχύ και άμορφο, αυτό είναι φυσιολογικό. Σκεπάζουμε καλά ώστε να μην ξεραθεί και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 έως 45 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

Κατά τη διάρκεια της αυτολύσης, το νερό ενυδατώνει πλήρως το αλεύρι και ενεργοποιεί τα ένζυμά του, τα οποία αρχίζουν να σπάνε τα άμυλα και τις πρωτεΐνες. Έτσι το γλουτενικό δίκτυο αρχίζει να σχηματίζεται μόνο του, κάνοντας τη ζύμη πιο ελαστική, πιο ανθεκτική στο σκίσιμο και ευκολότερη στο τελικό ζύμωμα. Μετά το πέρας της αυτολύσης, η ζύμη είναι ήδη πιο λεία και χρειάζεται λιγότερο ζύμωμα, δέχεται καλύτερα υψηλή ενυδάτωση και δίνει πιο αέρινο αποτέλεσμα στο ψήσιμο.

Έπειτα, διαλύουμε τη μαγιά στο υπόλοιπο νερό, το προσθέτουμε στη ζύμη και ζυμώνουμε 3-4 λεπτά, ρίχνουμε σταδιακά το αλάτι και όταν η ζύμη αρχίσει να δένει προσθέτουμε λίγο-λίγο το ελαιόλαδο. Συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και ελαστική, χωρίς να σφίγγει (συνολικά 10-12 λεπτά). Αφήνουμε τη ζύμη σκεπασμένη να ξεκουραστεί 20-30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου και, αν είναι πολύ χαλαρή, κάνουμε 1-2 διπλώματα. Χωρίζουμε σε μπάλες των 260gr, τις κλείνουμε καλά από κάτω και τις τοποθετούμε σε ελαφρώς λαδωμένο δοχείο. Αφήνουμε 2 ώρες εκτός ψυγείου και στη συνέχεια ωριμάζουμε για 46 ώρες στο ψυγείο στους 3-4°C. Πριν το ψήσιμο βγάζουμε τις μπάλες 2-3 ώρες νωρίτερα.

Έτσι λοιπόν, θέλοντας να «μιμηθούμε» την εικόνα και την μορφή της πίτας, ανοίγουμε το δυο ζυμάρια με πλάστη, στο πρώτο προσθέτουμε την ανάλογη γέμιση, στην περίπτωση της Kesarías, έχουμε μοσχαρίσιο παστοურμά, κασέρι, τομάτα San Marzano και πιπεριά Φλωρίνης, σκεπάζουμε με το δεύτερο κάνοντας κάποιες τομές ώστε να μπορεί να ψηθεί ή να ζεσταθεί η ανάλογη γέμιση και κλείνουμε περιμετρικά πλέκοντας τις ζύμες μεταξύ τους σε «κόθρο». Μπορούμε να γεμίσουμε με όποια γέμιση «πίτας» μάς αρέσει, με την προϋπόθεση τα υλικά να ψήνονται γρήγορα ή να είναι ήδη μαγειρεμένα.

Ψήνουμε σε φούρνο πίτσας με πέτρα, στο σημείο του φούρνου όπου η θερμοκρασία είναι πιο χαμηλή, ~300c για 2-3 λεπτά έως ότου ψηθεί όλο το προϊόν μας. Μόλις βγει από τον φούρνο, ψεκάζουμε με ελαιόλαδο, αφήνουμε λίγο να κρυώσει και σερβίρουμε.



@marios_tsakiris



ΨΗΣΙΜΟ

Η ζύμη πίτσας βασίζεται στο θερμικό σοκ. Υψηλές θερμοκρασίες και άμεση επαφή με πέτρα ή deck oven επιτρέπουν στο γλουτενικό δίκτυο να «κλειδώσει» γρήγορα, παγιδεύοντας αέρια και δημιουργώντας ανυψωμένη, ελαφριά δομή πριν η υγρασία των toppings διεισδύσει στη βάση. Σε χαμηλότερες θερμοκρασίες ή conveyor συστήματα, η καθυστέρηση στο ψήσιμο αποκαλύπτει τα όριά της, οδηγώντας σε μαλάκωμα και απώλεια δομικής ακεραιότητας.

Η ζύμη πίτας λειτουργεί με πιο ανεκτικό θερμικό προφίλ. Αποδίδει σταθερά σε πλάκες, μαντέμια και φούρνους αέρα (220-250°C), αξιοποιώντας τη σταδιακή μετάδοση θερμότητας. Η επίπεδη και συμπαγής δομή της δεν εξαρτάται από έντονη διόγκωση, γεγονός που την καθιστά πιο προβλέψιμη και συμβατή με ετερογενή εξοπλισμό.



ΧΡΗΣΙΜΑ
Tips

- Περισσότερο νερό δεν σημαίνει καλύτερη ζύμη. Σημαίνει διαφορετική ζύμη, με διαφορετικές απαιτήσεις σε χειρισμό, εξοπλισμό και χρόνο.
- Η ζύμη πίτσας ενισχύει το premium και artisanal προφίλ ενός concept, αλλά απαιτεί έλεγχο και δεξιοτεχνία.
- Η ζύμη πίτας προσφέρει σταθερότητα, ταχύτητα και επαναληψιμότητα, στοιχεία κρίσιμα για high-volume street εφαρμογές.
- Η θερμική διαχείριση και η επιφάνεια ψσίματος καθορίζουν αν η δομή της ζύμης θα σταθεροποιηθεί ή θα καταρρεύσει υπό φορτίο και υγρασία.
- Η επιλογή επιφάνειας δεν είναι ουδέτερη. Η πέτρα και το μαντέμι μεταφέρουν θερμότητα με διαφορετικό ρυθμό, επηρεάζοντας άμεσα το πώς δημιουργείται η βάση.

I ♥ Oats

Βάλε βρώμη στη διατροφή σου



Β-γλυκάνες

Φυτικές ίνες

Αντιοξειδωτικά
συστατικά



T +30 210 2589200 | [/artizanhellas](#)

Σωματείο Αρτοποιιών Θεσσαλονίκης



ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΘΕΟΛΟΓΟΥ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
«Ο ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ»

ΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΠΛΑΝΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΑΣ ΩΣ ΝΕΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ;

Αρχικά, θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους τους συναδέλφους για την εμπιστοσύνη και την τιμή που μου έκαναν να αναλάβω τη θέση του Προέδρου του Σωματείου και να διαδεχθώ μια τόσο αξιόλογη και ικανή Πρόεδρο, όπως η κα Έλσα Κουκουμέρια. Η στήριξή τους αποτελεί για εμένα δέσμευση να διατηρήσω τη συνεργασία, τη συνέπεια και το συλλογικό πνεύμα, ακολουθώντας τα πρότυπα που έθεσε εκείνη. Το όραμά μου, αλλά και όλων των μελών του Διοικητικού Συμβουλίου, είναι η συνέχιση του προγράμματος της κας Κουκουμέρια. Άλλωστε είμαστε οι ίδιοι άνθρωποι που ήμασταν και πριν στη Διοίκηση, άλλαξαν μόνο τα αξιώματα. Μέλημά μας είναι η ενδυνάμωση του κλάδου, η προσπάθεια των επαγγελματικών μας συμφερόντων, η ανάδειξη της αξίας του παραδοσιακού φούρνου στη σύγχρονη εποχή και η ενεργή συμμετοχή των μελών του Σωματείου, ιδιαίτερα των νέων, τους οποίους προτρέπουμε να συμμετέχουν με νέες ιδέες και προτάσεις.

ΤΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΕΧΕΙ ΜΑΚΡΑ ΠΟΡΕΙΑ. ΠΟΙΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΤΟΥ ΘΕΩΡΕΙΤΕ ΠΙΟ ΚΑΘΟΡΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΗΜΕΡΙΝΗ ΤΟΥ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ;

Πράγματι έχει καταγράψει μια ιστορική πορεία 157 χρόνων μέχρι σήμερα. Στο ιστορικό Λεύκωμα που εξέδωσε το Σωματείο μας σε συνεργασία με το Κέντρο Ιστορίας Θεσσαλονίκης για τα 150 χρόνια του, μπορεί να διαβάσει κάποιος τις αγωνίες και τα προβλήματα των αρτοποιών της Θεσσαλονίκης, την προσπάθειά τους για την κατοχύρωση της επαγγελματικής τους θέσης στο οικονομικό και κοινωνικό γίνεσθαι της εποχής, την ανάγκη να είναι ενωμένοι και οργανωμένοι ώστε να μπορέσουν να σταθούν όρθιοι και να χαράξουν το μέλλον τους. Πιστεύω ότι η ικανότητα του Σωματείου να παραμένει ενωμένο και οργανωμένο, να ανανεώνεται, να υιοθετεί νέες μορφές διεκδίκησης και να ενσωματώνει στις τάξεις του νεότερες γενιές με διαφορετικές ανάγκες, επιτρέπει να παραμένει επίκαιρο και ζωντανό. Αυτά τα στοιχεία συνθέτουν μια ταυτότητα που βασίζεται στην ιστορική συνέχεια, τη μαχητικότητα και την προσαρμοστικότητα.

ΠΟΙΕΣ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΑΝΑΠΤΥΣΣΕΤΕ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ;

Οι δράσεις αποσκοπούν στη συνεχή, σωστή και έγκυρη ενημέρωση των μελών και την επίλυση προβλημάτων, ειδικά εν μέσω των τρεχουσών προκλήσεων που αντιμετωπίζει ο κλάδος, κόστος ενέργειας, εκτόξευση των τιμών των πρώτων υλών κ.ά. Η επικοινωνία και η προσέγγιση των μελών είναι βα-

σικό μέλημα και προτεραιότητα. Όπως κάθε χρόνο, εκδίδουμε το Ημερολόγιο για το έτος 2026. Εδώ, εκ μέρους του Διοικητικού Συμβουλίου, ευχαριστώ όλους όσους συνέβαλαν στην πραγματοποίηση της φετινής έκδοσης. Θα διανεμηθεί στα μέλη μας και σε φορείς της Θεσσαλονίκης. Συνεχίζονται τα σεμινάρια υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων του ΕΦΕΤ που υλοποιούνται μέσω τηλεκατάρτισης και προετοιμαζόμαστε για την έκθεση του κλάδου μας, την ARTOZYMA που θα γίνει στο Διεθνές Εκθεσιακό & Συνεδριακό Κέντρο Θεσσαλονίκης από 28/02 έως 02/03/2026, ως υποστηρικτές, μαζί με την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος.

ΠΩΣ ΠΡΟΣΕΓΓΙΖΕΤΕ ΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ ΝΕΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ;

Η εκπαίδευση δεν τελειώνει με το πέρας μιας αρχικής κατάρτισης. Αυτό που θέλω να προωθήσω είναι τη νοοτροπία της δια βίου μάθησης. Με συνεχή εκπαίδευση και τεχνογνωσία μέσω σεμιναρίων και εργαστηρίων, οι νέοι επαγγελματίες μπορούν να αποκτήσουν πρόσβαση στις τελευταίες τάσεις και τεχνικές του κλάδου και να αναβαθμίζουν συνεχώς τις δεξιότητές τους παράλληλα με τις επαγγελματικές τους υποχρεώσεις. Εκτός από τις τεχνικές δεξιότητες, θεωρώ εξίσου σημαντική την ανάπτυξη ήπιων δεξιοτήτων, όπως η επικοινωνία, η ομαδικότητα, η επίλυση προβλημάτων και η κριτική σκέψη. Ο αρτοποιός δεν είναι πλέον μόνο τεχνίτης, αλλά και επιχειρηματίας, ηγέτης ομάδας και πρόσωπο της τοπικής κοινωνίας. Το Σωματείο θα συνεχίσει να οργανώνει -και πιστεύω να ανταποκριθούν οι συνάδελφοι- σεμινάρια για τη διαχείριση προσωπικού, ηγεσίας, εξυπηρέτηση πελατών και τεχνογνωσία.

ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΓΝΩΡΙΣΜΑΤΑ ΣΗΜΕΡΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ;

Χαρακτηρίζεται σήμερα από ένα δυναμικό μείγμα παράδοσης και καινοτομίας, με έντονο ανταγωνισμό και προσαρμογή στις σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις. Παρά την εμφάνιση νέων μορφών καταστημάτων, η βιοτεχνική αρτοποιία παραμένει ανθεκτική. Οι παραδοσιακοί φούρνοι, με το φρέσκο ψωμί και τα τοπικά προϊόντα (όπως το κουλούρι Θεσσαλονίκης), διατηρούν σταθερή πελατεία, η οποία εκτιμά την ποιότητα και την προσωπική εξυπηρέτηση. Πέρα από τα βασικά είδη άρτου, η αγορά προσφέρει μια τεράστια ποικιλία προϊόντων, από ειδικά ψωμιά (ολικής άλεσης, με προζύμι, κ.ά.) και αλμυρά σνακ μέχρι περίτεχνα γλυκά και σιροπιαστά. Πολλά αρτοποιεία επενδύουν στο συνεχή εκσυγχρονισμό, προσφέροντας διαφοροποιημένα προϊόντα που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες καταναλωτικές απαιτήσεις, ενώ παράγονται προϊόντα υψηλής ποιότητας, με τη χρήση αγνών, τοπικών υλικών και την εισαγωγή νέων συνταγών και γεύσεων.

ΠΙΣΤΕΥΤΕ ΟΤΙ ΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΗΡΟΥΝ ΖΩΝΤΑΝΗ ΤΗΝ ΤΟΠΙΚΗ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ;

Ναι, το πιστεύω ακράδαντα. Παρά τον εκσυγχρονισμό και τις νέες τάσεις, η πόλη παραμένει πιστή στις ρίζες της γεύσης της. Αυτό φαίνεται έντονα σε συγκεκριμένα προϊόντα – σήμα κατατεθέν της Θεσσαλονίκης, όπως το κουλούρι Θεσσαλονίκης που είναι το κατεξοχήν σύμβολο της πόλης. Πολλοί οικογενειακοί φούρνοι διατηρούν ζωντανές τις συνταγές για ψωμιά αργής ωρίμανσης, με προζύμι, που θυμίζουν το ψωμί που έφτιαχναν στα σπίτια. Αυτά τα ψωμιά, με τη χαρακτηριστική κόρα και την πλούσια γεύση, διατηρούν την παράδοση του ποιοτικού, θρεπτικού

INFO



ΕΤΟΣ
ΙΔΡΥΣΗΣ 1868

ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
Θεσσαλονίκης

Το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης μετράει πάνω 150 χρόνια παρουσίας. Ιδρύθηκε από την ανάγκη των αρτοποιών για επίλυση των προβλημάτων τους, αλλά η ύπαρξή του επιβεβαιώνει και την απαραίτητη προϋπόθεση της ενότητας, της συσπείρωσης και της αλληλεγγύης μεταξύ των αρτοποιών έτσι ώστε να αποτελέσουν μια οντότητα η οποία βοήθησε και συνεχίζει να βοηθάει, στην κατοχύρωση της επαγγελματικής θέσης στο οικονομικό γίνεσθαι της κάθε εποχής.

Σκοπός και στόχος του Σωματείου παραμένει η προώθηση του βιοτεχνικού ψωμιού και η σαφής διαφορά του φρέσκου ψωμιού έναντι των υπολοίπων, οι συνέργειες με φορείς της πόλης για την ανάδειξη του ελληνικού παραδοσιακού φούρνου και των προϊόντων του, και κοινωνικές δράσεις με επίκεντρο ομάδες πληθυσμού, που έχουν προβλήματα σίτισης.

«Μέλημά μας είναι η ενδυνάμωση του κλάδου, η προάσπιση των επαγγελματικών μας συμφερόντων, η ανάδειξη της αξίας του παραδοσιακού φούρνου στη σύγχρονη εποχή και η ενεργή συμμετοχή των μελών του Σωματείου, ιδιαίτερα των νέων»

ψωμιού. Η Θεσσαλονίκη έχει καταφέρει να διατηρήσει μια ισορροπία μεταξύ της νοσταλγίας για τα παραδοσιακά προϊόντα και της ανάγκης για εξέλιξη, με τους φούρνους της να πρωτοστατούν για τη διατήρηση της γαστρονομικής κληρονομιάς.

ΠΩΣ ΘΑ ΜΠΟΡΟΥΣΕ ΝΑ ΕΝΙΣΧΥΘΕΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΗΣ ΓΕΙΤΟΝΙΑΣ;

Η ενίσχυσή του μπορεί να επιτευχθεί με την ποιότητα, τη μοναδικότητα και την εμπιστοσύνη. Η χρήση αγνών, τοπικών υλικών και η παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων που δεν βρίσκονται εύκολα αλλού, αποτελούν το κλειδί για την ανάδειξη της ταυτότητας του αρτοποιείου και τη διατήρηση της πιστότητας των πελατών. Ένα μεγάλο πλεονέκτημα του φούρνου της γειτονιάς είναι η προσωπική επαφή, η αναγνώριση των πελατών με το όνομα τους, η γνώση των προτιμήσεών τους και η δημιουργία σχέσεων εμπιστοσύνης. Αυτά δεν υπάρχουν στις μεγάλες αλυσίδες και στις υπεραγορές τροφίμων.

Ο παραδοσιακός φούρνος αποτελεί σήμερα έναν από τους τελευταίους θεματοφύλακες της ελληνικής βιοτεχνίας, διασώζοντας μια τέχνη αιώνων που κινδυνεύει να χαθεί. Είναι επιτακτική ανάγκη η Πολιτεία να αναγνωρίσει τον στρατηγικό του ρόλο στην κοινωνική συνοχή και την τοπική οικονομία, πα-

ρέχοντας στοχευμένα κίνητρα και ενισχύσεις που θα διασφαλίσουν τη βιωσιμότητά του απέναντι στον βιομηχανοποιημένο ανταγωνισμό.

Πιστεύουμε ότι για να παραμείνει το επάγγελμά μας και να είναι βιώσιμο, η κρατική ενίσχυση είναι απαραίτητη σε συγκεκριμένους τομείς, όπως η αντιμετώπιση του ενεργειακού κόστους, η προστασία της ονομασίας «φούρνος»- είναι σημαντικό να υπάρχει αυστηρός διαχωρισμός μεταξύ του «φούρνου» που ζυμώνει και ψήνει (παραδοσιακό αρτοποιείο) και των σημείων πώλησης κατεψυγμένης ζύμης (bake-off), ώστε ο καταναλωτής να γνωρίζει τι αγοράζει- η μείωση του ΦΠΑ, επίσης, θα βοηθούσε τόσο την επιχείρηση όσο και το νοικοκυριό.

Ένα άλλο θέμα είναι, ότι ο οικογενειακός φούρνος δεν έχει πρόσβαση σε πηγές χρηματοδότησης, όπως προγράμματα μέσω ΕΣΠΑ για την αντικατάσταση παλαιών φούρνων με νέους, ενεργειακά αποδοτικούς κ.ά. Η Πολιτεία πρέπει να δώσει κίνητρα στους νέους ώστε να μάθουν την τέχνη του αρτοποιού, διασφαλίζοντας τη διαδοχή σε ένα επάγγελμα που απαιτεί μεράκι και δύσκολα ωράρια. Παράλληλα ο κλάδος, θα πρέπει να αφήσει παθογένειες που τον χαρακτηρίζουν και να σχεδιάσει ένα πλάνο ανάπτυξης πάνω σε Ευρωπαϊκά πρότυπα και τεχνικές, αντισταθμίζοντας τα μειονεκτήματα του ωραρίου εργασίας με χρήση νέων τεχνικών. Ο φούρνος της γειτονιάς δεν είναι απλώς ένα κατάστημα, αποτελεί επένδυση στην τοπική οικονομία και στην ποιότητα της διατροφής μας.

ΜΕ ΤΗ ΝΕΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΣΤΗΝ ΟΑΕ, ΤΙ ΠΡΟΣΔΟΚΙΕΣ ΕΧΕΤΕ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ;

Έχω μεγάλη χαρά, γιατί Πρόεδρος της ΟΑΕ είναι αρτοποιός από τη Θεσσαλονίκη, μια πόλη που έχει τις εμπειρίες της μεγάλης πόλης και τα προβλήματα της μικρής. Το Σωματείο μας είχε πάντα άψογη συνεργασία με την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος, με όλες τις Διοικήσεις, έτσι θα κάνει και τώρα. Η εκλογή της Προέδρου, κας Κουκουμέρια, που θα γράψει ιστορία, ως η πρώτη γυναίκα Πρόεδρος της Ομοσπονδίας, προσδίδει νέα δυναμική και οι προσδοκίες μου για το μέλλον είναι πολύ αισιόδοξες. Γνωρίζοντάς την σαν άτομο και σαν αρτοποιό, την αγάπη και το μεράκι της για αυτό που κάνει, πιστεύω ότι είναι ένα ελπιδοφόρο μήνυμα για τον κλάδο το ότι η ηγεσία βρίσκεται στα χέρια ενός ανθρώπου που γνωρίζει το επάγγελμα «από μέσα» και μπορεί να προωθήσει αποτελεσματικά τα ζητήματα που «καίνε» τον κλάδο μας. Μια ηγεσία που αγαπά το επάγγελμα, δεν θα αφήσει να αλλοιωθεί από τις πιέσεις της αγοράς.

νίκορη^{+D}

πολυβιταμινούχο



Πηγή βιταμινών και πάνω απ'όλα νόστιμο!

πλούσιο σε
D

πηγή
B₁

πηγή
B₂

πηγή
B₁₂

πηγή
Σιδήρου



Sefco Zeelandia

T. 210 663 3663
www.sefcozeelandia.gr | f @ /sefcozeelandia

Τσουρέκι

με μεγαλύτερη διατηρησιμότητα

Clean label λύσεις και εφαρμογή της τεχνικής Tangzhong

ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ,
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.

Η διατηρησιμότητα του τσουρεκιού αποτελεί κρίσιμο παράγοντα ποιότητας, ασφάλειας και εμπορικής αξίας, ιδιαίτερα σε περιόδους αυξημένης παραγωγής και διακίνησης, όπως το Πάσχα, και γενικότερα οι εορταστικές περίοδοι. Πρόκειται για ένα προϊόν πλούσιο σε σάκχαρα, λιπαρά και υγρασία, χαρακτηριστικά που του προσδίδουν υψηλή γευστική αξία και ελκυστική υφή, αλλά ταυτόχρονα το καθιστούν ευάλωτο τόσο στο μπαγιάτεμα όσο και στη μικροβιακή αλλοίωση.



«Η υγρασία της ψίχας αποτελεί τον βασικό δείκτη φρεσκάδας του τσουρεκιού. Ωστόσο, καθοριστικής σημασίας δεν είναι μόνο η ποσότητα του νερού, αλλά κυρίως ο τρόπος με τον οποίο αυτό δεσμεύεται και κατανέμεται στη δομή της ζύμης»

Η σύγχρονη αρτοποιία καλείται να απαντήσει σε μια σαφή απαίτηση της αγοράς: παράταση της διάρκειας ζωής και της φρεσκάδας χωρίς τη χρήση χημικών συντηρητικών, στο πλαίσιο της φιλοσοφίας clean label. Η απάντηση δεν βρίσκεται σε μία μεμονωμένη τεχνική, αλλά στη σωστή κατανόηση και διαχείριση των φυσικοχημικών μηχανισμών που διέπουν τη δομή, την υγρασία και τη μικροβιακή σταθερότητα του προϊόντος.

Στο άρθρο παρουσιάζονται τεκμηριωμένες, εφαρμόσιμες και απολύτως φυσικές τεχνολογικές πρακτικές, με ιδιαίτερη έμφαση στην τεχνική Tangzhong, οι οποίες επιτρέπουν την ουσιαστική επιμήκυνση της διάρκειας ζωής του τσουρεκιού, διατηρώντας ή και βελτιώνοντας τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.

Η έννοια της διατηρησιμότητας στο τσουρέκι περιλαμβάνει δύο διακριτούς αλλά αλληλένδετους άξονες. Ο πρώτος αφορά τη φρεσκάδα, δηλαδή τη διατήρηση χαρακτηριστικών όπως η αφρατάδα της ψίχας, η ελαστική και ινώδης υφή, η ευχάριστη γεύση και η σταθερότητα των αρωμάτων. Ο δεύτερος άξονας αφορά τη μικροβιακή σταθερότητα, δηλαδή την αντοχή του προϊόντος στην ανάπτυξη μυκήτων και βακτηρίων

που μπορούν να οδηγήσουν σε αλλοίωση ή και σε κίνδυνο για τον καταναλωτή.

Το μπαγιάτεμα δεν ταυτίζεται απλώς με την απώλεια υγρασίας. Πρόκειται για ένα σύνθετο φαινόμενο που περιλαμβάνει την αναक्रυστάλλωση του αμύλου, τη μεταβολή της δομής της γλουτένης, τη μετανάστευση νερού από την ψίχα προς την κόρα και οξειδωτικές διεργασίες στα λιπαρά. Παράλληλα η σχετικά υψηλή ενεργότητα νερού του προϊόντος δημιουργεί ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη μυκήτων, γεγονός που περιορίζει πρακτικά τη διάρκεια ζωής.

Η υγρασία της ψίχας αποτελεί τον βασικό δείκτη φρεσκάδας του τσουρεκιού. Ωστόσο, καθοριστικής σημασίας δεν είναι μόνο η ποσότητα του νερού, αλλά κυρίως ο τρόπος με τον οποίο αυτό δεσμεύεται και κατανέμεται στη δομή της ζύμης. Ένα σωστά ανεπτυγμένο πλέγμα γλουτένης επιτρέπει την ομοιόμορφη συγκράτηση της υγρασίας, περιορίζοντας τοπικές αφυδατώσεις που οδηγούν σε σκληρή ή θρυμματιζόμενη ψίχα.

Η θερμική επεξεργασία κατά το ψήσιμο παίζει επίσης καθοριστικό ρόλο. Εσωτερική θερμοκρασία χα-

μηλότερη από περίπου 92°C αφήνει ανεπαρκώς ψημένο το κέντρο του προϊόντος, ενώ υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες ή χρόνοι, προκαλούν εκτεταμένη απώλεια υγρασίας και επιταχύνουν το μπαγιάτεμα. Η ακρίβεια στο ψήσιμο εξασφαλίζει τη σωστή ζελατινοποίηση του αμύλου και την πήξη των πρωτεϊνών, σταθεροποιώντας τη δομή της ψίχας.

Τα σάκχαρα στο τσουρέκι δεν συμβάλλουν μόνο στη γλυκύτητα και στο χρώμα της κόρας, αλλά διαδραματίζουν κρίσιμο ρόλο στη δέσμευση του νερού λόγω της υγροσκοπικότητάς τους. Η μείωση της ενεργότητας του νερού αποτελεί βασικό μηχανισμό τόσο για τη διατήρηση της φρεσκάδας όσο και για τη μικροβιακή σταθερότητα.

Η μερική αντικατάσταση της ζάχαρης με φυσικά σάκχαρα, όπως μέλι, πετιμέζι ή συμπυκνώματα φρούτων, αποτελεί ιδιαίτερα αποτελεσματική clean label πρακτική. Τα συστατικά αυτά, πλούσια σε φρουκτόζη και γλυκόζη, δεσμεύουν μεγαλύτερες ποσότητες νερού και επιβραδύνουν την αναक्रυστάλλωση του αμύλου. Παράλληλα, πολλοί φρούτων, όπως μήλου ή αχλαδιού, προσφέρουν πηκτίνες που λειτουργούν ως φυσικοί σταθεροποιητές υγρασίας και βελτιώνουν τη συνεκτικότητα της ψίχας.

Τα λιπαρά και τα αυγά αποτελούν βασικούς δομικούς παράγοντες διατηρησιμότητας. Τα λιπαρά παρεμβάλλονται μεταξύ των αλυσίδων αμύλου και πρωτεϊνών, μειώνοντας την ταχύτητα αναक्रυστάλλωσης και καθυστερώντας τη σκλήρυνση της ψίχας. Οι κρόκοι αυγών, πλούσιοι σε λεκιθίνη και άλλα φωσφολιπίδια, ενισχύουν τη φυσική γαλακτωματοποίηση και συμβάλλουν στη δημιουργία σταθερής, μαλακής δομής.

Η σωστή αναλογία λιπαρών και αυγών αυξάνει την ανοχή της ζύμης στη μηχανική καταπόνηση, βελτιώνει τη διαχείριση στο ζύμωμα και περιορίζει την απώλεια υγρασίας κατά την αποθήκευση.

Η ήπια οξίνιση της ζύμης αποτελεί αποτελεσματικό εργαλείο καθυστέρησης της ανάπτυξης μυκήτων και βακτηρίων. Η χρήση προζυμίου ή προ-ζυμώσεων τύπου sronge, poolish ή biga εισάγει οργανικά οξέα, κυρίως γαλακτικό

και οξικό, μειώνοντας το pH σε επίπεδα λιγότερο ευνοϊκά για μικροβιακή ανάπτυξη.

Η φυσική αυτή οξίνιση βελτιώνει ταυτόχρονα το αρωματικό προφίλ και προσδίδει μεγαλύτερο βάθος γεύσης. Σε περιπτώσεις όπου δεν χρησιμοποιείται προζύμι, πολύ μικρές προσθήκες φυσικών οργανικών οξέων, όπως χυμός λεμονιού ή μηλόξιδο, μπορούν να λειτουργήσουν υποστηρικτικά χωρίς αισθητή επίδραση στη γεύση.

Οι τεχνικές θερμικής προ-ενυδάτωσης αποτελούν σήμερα από τα ισχυρότερα clean label εργαλεία ελέγχου του μπαγιατέματος. Κοινό χαρακτηριστικό τους είναι η θερμική επεξεργασία μέρους του αλευριού πριν από το κύριο ζύμωμα, οδηγώντας σε μερική ή πλήρη ζελατινοποίηση του αμύλου.

Κατά τη ζελατινοποίηση, οι κόκκοι του αμύλου διογκώνονται και δεσμεύουν μεγάλες ποσότητες νερού, σχηματίζοντας ένα σταθερό υδροκολλοειδές πλέγμα. Το νερό αυτό δεν μεταναστεύει εύκολα προς την κόρα ή το περιβάλλον, μειώνοντας την αφυδάτωση της ψίχας και επιβραδύνοντας την ανακρυστάλλωση του αμύλου.

«Η σωστή διαχείριση της υγρασίας, η ενίσχυση της δομής της ψίχας, η φυσική ρύθμιση του pH και η εφαρμογή θερμικών προ-ενυδατώσεων συνθέτουν ένα αποτελεσματικό πλαίσιο συντήρησης clean label»

Ανάμεσα στις τεχνικές θερμικής προ-ενυδάτωσης, η tangzhong αποτελεί την πλέον ελεγχόμενη και τεχνολογικά ευέλικτη μέθοδο για την αύξηση της μαλακότητας και της διάρκειας ζωής προϊόντων όπως το τσουρέκι, τα γλυκά ψωμιά και τα εμπλουτισμένα αρτοσκευάσματα. Η ιδιαιτερότητά της έγκειται στο γεγονός ότι η ζελατινοποίηση του αμύλου επιτυγχάνεται σε σχετικά χαμηλό και απολύτως ελεγχόμενο θερμοκρασιακό εύρος (60–65°C) επιτρέποντας τη δημιουργία ενός σταθερού, υψηλής ενυδάτωσης gel χωρίς την έντονη θερμική καταπόνηση των πρωτεϊνών.

Στην πράξη η tangzhong εφαρμόζεται συνήθως σε ποσοστό 5–20% επί του συνολικού αλεύρου, με αναλογία αλεύρι προς υγρό 1:3 έως 1:5. Το υγρό μπορεί να είναι νερό, γάλα ή συνδυασμός τους, γεγονός που επιτρέπει περαιτέρω προσαρμογή της τελικής γεύσης και του λιπαρού προφίλ. Το gel που προκύπτει ενσωματώνεται στο κύριο ζύμωμα και λειτουργεί ως ενεργός φορέας νερού μέσα στη δομή της ζύμης.

Από τεχνολογική σκοπιά, η tangzhong αυξάνει την πραγματική απορρόφηση νερού της ζύμης κατά 5-10%, χωρίς να επιβαρύνει τη μηχανική αντοχή ή τη διαχειρισσιμότητα της ζύμης. Το δεσμευμένο νερό δεν συμπεριφέρεται ως ελεύθερο, γεγονός που περιορίζει την αύξηση της ενεργότητας του νερού (aw) και βελτιώνει σημαντικά τη ικανότητα της ψίχας να παραμένει μαλακή, ελαστική κι αφράτη κατά την αποθήκευση.

Σε όρους διατηρησιμότητας, η εφαρμογή tangzhong μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση της αντιληπτής φρεσκάδας και της μαλακότητας για 30 με 50% περισσότερο χρόνο, που στην πράξη μεταφράζεται σε +4 έως +7 ημέρες ζωής σε προϊόντα όπως το τσουρέκι, χωρίς τη χρήση χημικών βελτιωτικών. Η επίδραση αυτή συνδέεται άμεσα με την επιβράδυνση της ανακρυστάλλωσης του αμύλου (starch retrogradation) η οποία αποτελεί τον βασικό μηχανισμό μπαγιατέματος.

Το scalding εφαρμόζεται συνήθως σε ποσοστό 5–15% επί του αλεύρου με προσθήκη νερού 90–100°C και οδηγεί σε σχεδόν πλήρη ζελατινοποίηση του αμύλου. Προσφέρει καλή συγκράτηση υγρασίας, αλλά με λιγότερο έλεγχο στη δομή της ζύμης.

Η yudane, με αναλογία αλεύρι προς νερό 1:1 και χρήση καυτού νερού χωρίς περαιτέρω θέρμανση, δημιουργεί πιο συμπαγές gel και ενισχύει τη δομική σταθερότητα της ψίχας, με μέτρια επίδραση στη μαλακότητα.

Η φάση μετά το ψήσιμο είναι εξίσου κρίσιμη. Η ελεγχόμενη ψύξη και η συσκευασία αφού το προϊόν πέσει κάτω από τους 30°C στο εσωτερικό του, περιορίζουν τη συμπύκνωση υδρατμών και τη μικροβιακή ανάπτυξη. Η συσκευασία σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα μπορεί να επιμηκύνει περαιτέρω τη διάρκεια ζωής, διατηρώντας clean label χαρακτηριστήρα.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η αύξηση της διατηρησιμότητας του τσουρεκιού δεν βασίζεται σε μία μόνο παρέμβαση, αλλά σε έναν ολοκληρωμένο συνδυασμό τεχνολογικών επιλογών. Η σωστή διαχείριση της υγρασίας, η ενίσχυση της δομής της ψίχας, η φυσική ρύθμιση του pH και η εφαρμογή θερμικών προ-ενυδατώσεων συνθέτουν ένα αποτελεσματικό πλαίσιο συντήρησης clean label.

Όταν οι πρακτικές αυτές συνδυάζονται με ελεγχόμενη ψύξη και κατάλληλη συσκευασία, η διάρκεια ζωής του τσουρεκιού μπορεί να διπλασιαστεί, διατηρώντας ανώτερη υφή, άρωμα και γευστικό προφίλ. Το αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν τεχνολογικά άρτιο, εμπορικά ανταγωνιστικό και πλήρως εναρμονισμένο με τις σύγχρονες απαιτήσεις της αγοράς, ενώ ανοίγει τους εμπορικούς ορίζοντες για τοποθέτηση των προϊόντων σε αλυσίδες ή ακόμη και σε αγορές του εξωτερικού, λόγω της μεγάλης διατηρησιμότητας.

**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.,
Εθν. Βενιζέλου 40, 73200, Χανιά,
28210 81380, info@mills.gr

www.mills.gr



Αλεύρι
Αρίστον Φ Τσουρεκιού

Μίγμα
για Τσουρέκι

Βραστή Ζύμη
TANGZHONG
για μεγαλύτερη διατηρησιμότητα

Άμυλο και ζελατινοποίηση

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το άλευρο του σταριού αποτελείται κατά κύριο λόγο από υδατάνθρακες. Από αυτούς ένα μεγάλο ποσοστό, γύρω στο 70%, συνίσταται από άμυλο, ενώ μικρότερα ποσοστά καταλαμβάνουν διάφορα διαλυτά σάκχαρα, κυτταρίνη και πεντοζάνες. Το άμυλο στο αλεύρι σίτου είναι υπό μορφή αμυλοκόκκων και υπεύθυνο για το λευκό χρώμα. Αποτελείται από δύο συστατικά: την αμυλόζη, έναν γραμμικό πολυσακχαρίτη αποτελούμενο από 250-2000 περίπου μονάδες D-γλυκόζης ενωμένες με γλυκοζιτικούς δεσμούς α(1→4) και αποτελεί το 20-25% του αμύλου, και την αμυλοπηκτίνη σε ποσοστό 75-80%, έναν διακλαδισμένο πολυσακχαρίτη αποτελούμενο από μονάδες D-γλυκόζης ενωμένες με γλυκοζιτικούς δεσμούς α(1→4) στην ευθεία αλυσίδα και με α(1→6) στις διακλαδώσεις (Εικ. 1).

Το άμυλο συνιστά αποταμιευτικό πολυσακχαρίτη των φυτών, και διασπώμενο, αποδίδει μόρια γλυκόζης, τα οποία το φυτό χρησιμοποιεί πρωτίστως για την παραγωγή ενέργειας.

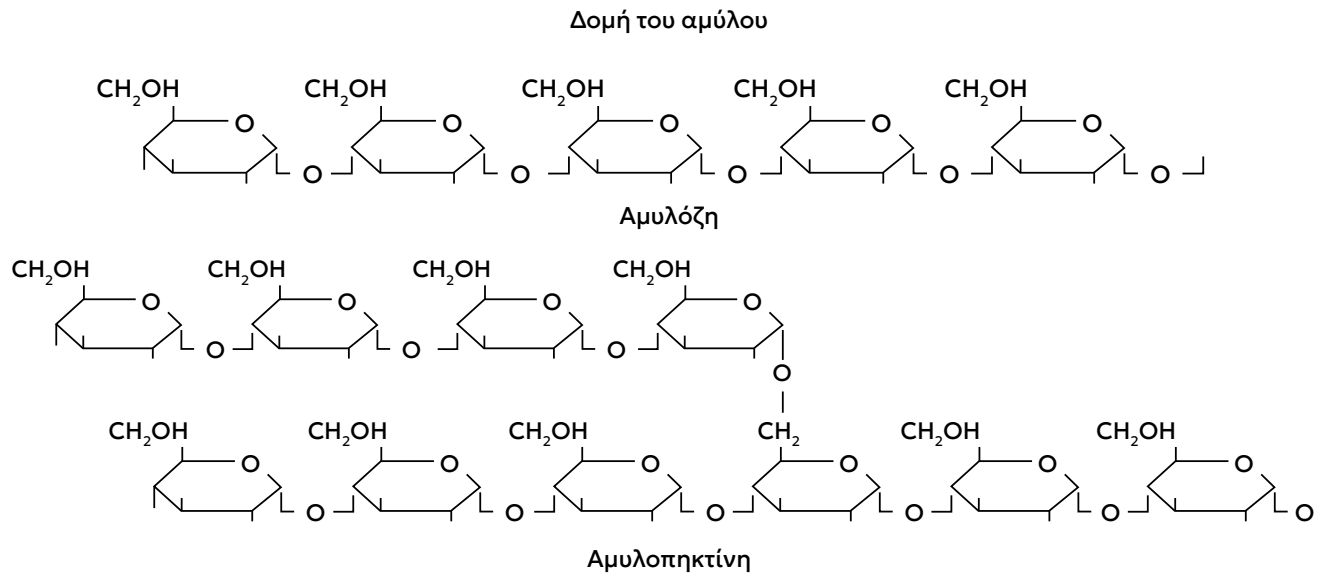
Γενικά, οι αμυλόκοκκοι είναι αδιάλυτοι στο κρύο νερό. Όταν το άμυλο θερμανθεί σε υγρό, το νερό εισχωρεί στους κόκκους. Οι αμυλόκοκκοι απορροφούν νερό σε ποσοστό περίπου 30%. Όταν η θερμοκρασία φτάσει γύρω στους 65 °C οι κόκκοι προσροφούν νερό σε ποσοστά 300-2500%, διογκώνονται,

και απελευθερώνουν αμυλόζη και αμυλοπηκτίνη. Η διόγκωση συνεχίζεται μέχρι τη ρήξη των αμυλοκόκκων και τη διαλυτοποίηση του αμύλου, με άμεση συνέπεια την αύξηση του ιξώδους του διαλύματος δηλαδή το διάλυμα αμύλου και νερού μετατρέπεται σε πηκτή (gel).

Αυτό το φαινόμενο ονομάζεται ζελατινοποίηση του αμύλου (σχηματισμός gel ή πηκτής). Οι μεταβολές που υφίσταται το άμυλο κατά τη ζελατινοποίηση επηρεάζουν τη δομή και τις ρεολογικές ιδιότητες των τροφίμων. Είναι μια θεμελιώδης

ιδιότητα με εφαρμογές σε πολλές διεργασίες τροφίμων.

Κατά την αρτοποιήση, ειδικότερα κατά το ψήσιμο (στα πρώτα στάδια), το νερό μεταναστεύει από το πλέγμα των πρωτεϊνών και απορροφάται από τους κόκκους του αμύλου. Το άμυλο ζελατινοποιείται και η δομή του ψωμιού σταθεροποιείται. Τα σάκχαρα καραμελοποιούνται (αλληλοεπιδρούν με αμινοξέα και πεπτίδια), παράγοντας το χαρακτηριστικό χρώμα, άρωμα και γεύση του ψωμιού.



Εικ. 1 - Ο χημικός τύπος του άμυλου

Η ζελατινοποίηση συμβαίνει μέσα σε ορισμένα όρια θερμοκρασιών που διαφέρουν ανάλογα με την προέλευση του αμύλου.

- Καλαμπόκι: 61-72°C
- Πατάτα: 62-68°C
- Σιτάρι: 53- 64 °C
- Ρύζι: 65-73°C

Επίσης, επηρεάζεται από την οξύτητα (pH) του περιβάλλοντος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια θέρμανσης, καθώς και το μέγεθος των αμυλοκόκκων. Σημειώνουμε ότι ο σχηματισμός πηκτής κατά τη ζελατινοποίηση οφείλεται κατά κύριο λόγο στην αμυλοπηκτίνη.

Οι εφαρμογές στη βιομηχανία τροφίμων είναι:

- κατά το ψήσιμο, βοηθώντας τη δομή του ψωμιού και αρτοσκευασμάτων
- ως πηκτικό μέσο σούπες σάλτσες, και γλυκίσματα
- ως σταθεροποιητής σε κρέμες γιαούρτια και γαλακτοκομικά
- στο παγωτό για τη διατήρηση της υφής και σε άλλα κατεψυγμένα προϊόντα

Το άμυλο του αλεύρου κατά τη διαδικασία της άλεσης σπάει σε κομμάτια κι έτσι έχουμε τους σπασμένους αμυλόκοκκους, και το ποσοστό αυτών αυξάνει την απορρόφηση νερού κι επηρεάζει τη ρε-

ολογία της ζύμης. Το σπασμένο άμυλο είναι σημαντικό στην παρασκευή ψωμιού, διότι απορροφά ποσότητα νερού ίση σχεδόν με το μισό του βάρος και δεσμεύει το νερό της ζύμης σ’ όλη τη διάρκεια του ψησίματος, δημιουργώντας έτσι μια σφιχτή υφή. Επίσης, αυξάνει την παροχή τροφής στη μαγιά, από την δράση της α-αμυλάσης.

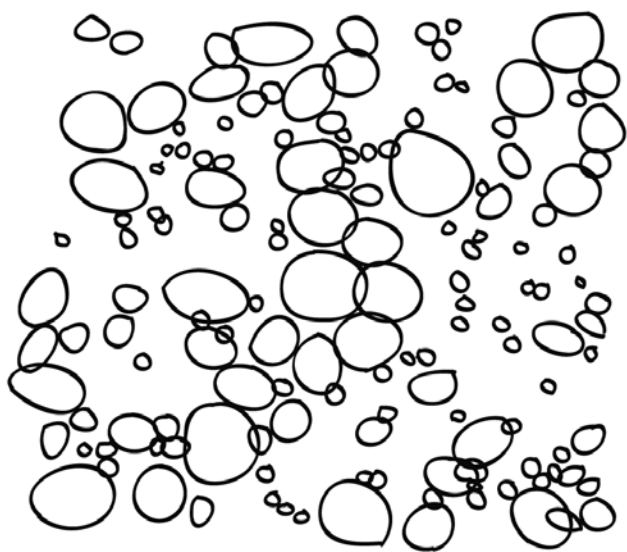
Το άμυλο μαζί με τα σάκχαρα που περιέχονται στο άλευρο, επηρεάζουν την εμφάνιση των αρτοσκευασμάτων σ’ ό,τι αφορά το σχηματισμό της κόρας (υδρόλυση αμύλου και καραμελοποίηση των σακχάρων), τη διόγκωσή τους και το μπαγιάτεμα (αναδιάταξη αμύλου).

Από πολύ παλιά έχει αξιοποιηθεί η ζελατινοποίηση του αμύλου για την παραγωγή ψωμιών, ετοιμάζοντας ένα προ-μίγμα από αλεύρι και καυτό νερό. Δηλαδή ξεκίνησαν να εφαρμόζουν μια νέα τεχνική ετοιμάζοντας ένα προ-ζελατινοποιημένο υλικό για την παραγωγή του ψωμιού τους. Παραδοσιακές τεχνικές βασισμένες πάνω στην προ-ζελατινοποίηση του αμύλου, βρίσκουμε σε περιοχές της Ασίας. Χαρακτηριστικά θα αναφέρουμε την τεχνική Zavarka και την τεχνική Tangzhong.

Η τεχνική Zavarka έχει τις ρίζες της στις χώρες της Βαλτικής και της Ανατολικής Ευρώπης, όπου έβραζαν

αλεύρι, σπόρους, βύνες και μπαχαρικά δημιουργώντας μια ζελατινοποιημένη πάστα για να φτιάξουν το ψωμί τους. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας απελευθερώνονται δεξτρίνες και άλλα απλά σάκχαρα τα οποία παίζουν σημαντικό ρόλο στη διατήρηση του ψωμιού. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να παραμείνει φρέσκο για αρκετές ημέρες με υγρή και ζουμερή ψίχα, λεπτή και τραγανή κόρα. Παράλληλα δε βελτίωναν θεαματικά τη γεύση και την υφή του. Χαρακτηριστικά θα αναφέρουμε μια παραδοσιακή συνταγή για το ρωσικό ψωμί Borodinsky Rye που βασίζεται σε Zavarka από αλεύρι σίκαλης μπαχαρικά και βύνη. Η Lesaffre χρησιμοποιώντας την τεχνική Zavarka και την τεχνογνωσία της, δημιούργησε μία νέα γενιά εξελιγμένων προζυμιών.

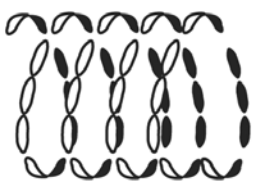
Η τεχνική Tangzhong, γνωστή και ως ρου νερού ή γιου-ντάνε, είναι μια πηκτή πάστα αλεύρου μαγειρεμένη σε νερό ή γάλα σε θερμοκρασία άνω των 65 °C. Αυτή χρησιμοποιείται για τη σταθεροποίηση του αμύλου, για τη βελτίωση της υφής, και την καθυστέρηση της εμφάνισης του μπαγιάτεματος, από την αναक्रυστάλλωση του αμύλου. Οι κινεζικοί χαρακτήρες για την τεχνική μεταφράζονται ως «σπόρος ζεστού νερού».



Εικ. 2 - Κόκκοι άμυλου σταριού



Αμυλοπηκτίνη



Αμυλόζη

Εικ. 3 - Σχηματική αναπαράσταση αμυλοπηκτίνης και αμυλόζης

Το προ-ζελατινοποιημένο αλεύρι ή το προ-ζελατινοποιημένο μίγμα αλεύρων (π.χ. άλευρο σίτου, άλευρο σίκαλης, σπόροι δημητριακών και μπαχαρικά) βοηθά σε μια πιο ενυδατωμένη και σταθερή δομή ψίχας. Βελτιώνει, επίσης, τη γεύση και το άρωμα, την κατακράτηση νερού, οδηγώντας σε προϊόντα που παραμένουν μαλακά για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

- **Διατηρεί την υγρασία:** Το προ-ζελατινοποιημένο αλεύρι βοηθά το ψημένο ψωμί να συγκρατήσει την υγρασία του.
- **Αναστέλλει την επαναδιάταξη του αμύλου (retrogradation):** Η επαναδιάταξη αμύλου είναι η διαδικασία αναδιοργάνωσης του αμύλου μετά τη ζελατινοποίηση, κατά την ψύξη. Το προ-ζελατινοποιημένο αλεύρι παρεμβαίνει σε αυτό παρέχοντας ήδη ζελατινοποιημένο άμυλο, το οποίο δεν υφίσταται την ίδια διαδικασία αναδιαμόρφωσης ή επαναδιάταξης.
- **Ενισχύει την κατακράτηση νερού:** Η προσθήκη προ-ζελατινοποιημένου αλεύρου μπορεί να αυξήσει την περιεκτικότητα σε νερό στο τελικό προϊόν, συμβάλλοντας περαιτέρω στην απαλότητα και τη διάρκεια ζωής του.

«Κατά την αρτοποιήση, ειδικότερα κατά το ψήσιμο (στα πρώτα στάδια), το νερό μεταναστεύει από το πλέγμα των πρωτεϊνών και απορροφάται από τους κόκκους του αμύλου»

- **Βελτιώνει τις ιδιότητες της ζύμης:** Μπορεί να βελτιώσει τη συνοχή και τη σταθερότητα της ζύμης, ειδικά σε προϊόντα χωρίς γλουτένη, τα οποία μπορεί να μην έχουν την πρωτεϊνική δομή όπως το αλεύρι από σιτάρι.

Στην πράξη:

- **Μερική αντικατάσταση:** Μερική αντικατάσταση του αλεύρου με προ-ζελατινοποιημένο αλεύρι έχει ως αποτέλεσμα τη βελτίωση του μπαγιατέματος χωρίς να αλλοιωθεί σημαντικά η υφή του τελικού προϊόντος.
- **Προϊόντα χωρίς γλουτένη:** Βοηθά στην αντιστάθμιση της έλλειψης γλουτένης και στη βελτίωση της υφής και της απαλότητας του τελικού προϊόντος.

- **Συνδυασμοί:** Το προ-ζελατινοποιημένο αλεύρι μπορεί να χρησιμοποιηθεί με άλλα συστατικά σε συνδυασμό για τη βελτίωση του μπαγιατέματος, όπως γαλακτωματοποιητές και κόμμεα, για μια συνολική βελτίωση της ποιότητας.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Μποσδίκος, Δ. (2005). Από το στάρι στο ψωμί, Τεχνολογία Αρτοποιήσης. Αθήνα: Kormos
2. <https://el.wikipedia.org/wiki/3>, http://foodtechlab.deapt.upatras.gr/wp-content/uploads/B1_teliko2.pdf
4. Marion Bennis - (1980) THE SCIENCE OF FOOD - WILEY N. Y
5. Dr. M. RiAD The Effect Of Damaged Starch On The Quality Of Baked Good (2017) ANAKTHΘΗΚΕ ΑΠΟ <https://millermagazine.com/blog/the-effect-of-damaged-starch-on-the-quality-of-baked-good-2398>
6. <https://przepisydomowysierichleb.blogspot.com/2024/02/russian-rye-bread-laborodinsky-with.html>
7. <https://www.netcostmarket.com/the-history-and-culture-of-eastern-european-bread/>

Το Νέο Προζυμένιο Ψωμί που θα σας ενθουσιάσει!



Πλάθουμε το Μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον

Η ΤΕΧΝΙΚΗ Zavarka

Βασισμένο στην αρχαία τεχνική των Σλάβων η Lesaffre παρουσιάζει τα νέα πρωτοποριακά προ-μίγματα προζυμιού με προβρασμένα ζελατινοποιημένα άλευρα, σπόρους και βύνες.



Zavarka Classic



Zavarka Πολύσπορο



Zavarka Βύνης

- ✓ **Μεγάλη διάρκεια ζωής**
- ✓ **Ζουμερή ψίχα**
- ✓ **Τραγανή κόρα**



LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ

10° χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387 • e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com • site: www.lesaffre.gr

Κώστας Καραμίχος

«Ο Φούρνος του Χωριού» στη Ζίτσα

Στη Ζίτσα, ο «Φούρνος του Χωριού» με τον Κώστα Καραμίχο στο τιμόνι δεν είναι απλώς ένας χώρος παραγωγής ψωμιού· είναι εμπειρία, μάθηση και συνάντηση. Με σεβασμό στον χρόνο, την παραδοσιακή τεχνική και τα ποιοτικά υλικά, το αρτοποιείο έχει κερδίσει την εκτίμηση τόσο των ντόπιων όσο και των άφθονων επισκεπτών από το εξωτερικό. Μέσα από masterclasses, νέες δημιουργίες και καθημερινή παραγωγή, ο Κώστας μεταφέρει την αγάπη του για την αρτοποιία και την αίσθηση του χώρου ως κοινότητα. Στη συνέντευξη που ακολουθεί, ανακαλύπτουμε πώς η αρτοποιία μπορεί να γίνει μοχλός έμπνευσης και κοινωνικής συνοχής.

Πώς διαμορφώθηκε η πορεία σας μέσα από την εκπαίδευση στη Ζίτσα και στο Μοντελιέ;

Όταν άρχισα να δουλεύω συστηματικότερα στον φούρνο και, ειδικότερα, στο κομμάτι της παραγωγής, τότε κατάλαβα ότι όλο αυτό έχει κάτι ζωντανό και μου άρεσε πολύ. Μέσα από την εκπαίδευση και στη Ζίτσα και στο Μοντελιέ, άλλαξε πολύ ο τρόπος που άρχισα να αντιλαμβάνομαι την αρτοποιία, γιατί μέχρι τότε δεν είχα κάποιες βάσεις γνώσεων που μπορούσα να «πατήσω» και να εξελιχθώ. Αυτό που με εντυπωσίασε στη γαλλική αρτοποιία ήταν η διαφορετική προσέγγιση ως προς την παραγωγή, τον συνδυασμό των υλικών, την τελική παρουσίαση των προϊόντων. Ήταν

πηγή έμπνευσης για μένα ώστε να την προσαρμόσω στα ελληνικά δεδομένα και, συγκεκριμένα, στα δεδομένα ενός μικρού χωριού.

Πώς είναι μια «τυπική» μέρα στον φούρνο της Ζίτσας;

Ξεκινά με την παραγωγή του ψωμιού μαζί με τα πρωινά σνακ. Συνεχίζουμε με τις ανάγκες από τα διάφορα βουτήματα/κριτσίνια που είναι σε έλλειψη στη βιτρίνα. Κάπου εκεί ενδιάμεσα θα ετοιμαστεί και το προζυμένιο ψωμί αργής ωρίμανσης για την επόμενη μέρα. Η ώρα που ξεκινάω, αλλάζει εποχιακά λόγω των διαφορετικών αναγκών. Κυμαίνεται από 04:30 το καλοκαίρι έως και 05:30 τον χειμώνα. Βασικά είναι ένα πολύ καλό ωράριο για αρτοποιείο.

Πώς εξασφαλίζετε τη σταθερότητα των προϊόντων, ποια τεχνική αρχή δεν διαπραγματεύεστε και πώς επιλέγετε τα άλευρα που χρησιμοποιείτε;

Η σταθερότητα έρχεται μέσα από την εμπειρία και τη γνώση που αποκτήθηκαν από λάθη, που μας βοηθούν να προσαρμοζόμαστε κάθε φορά στις ιδιαίτερες συνθήκες. Η τεχνική αρχή στην οποία δεν κάνω ποτέ έκπτωση είναι ο χρόνος· ο χρόνος που χρειάζονται πραγματικά τα προϊόντα για να αναδείξουν τα καλύτερα χαρακτηριστικά τους. Όσον αφορά τα άλευρα, τα δοκιμάζω πάντα και αξιολογώ το τελικό αποτέλεσμα, τόσο γευστικά όσο και εμφανισιακά, πριν καταλήξω στην επιλογή που πληροί τα κριτήριά μου.



«Τεχνική πρόκληση για το 2026 είναι να δημιουργήσω προϊόντα που θα προσφέρουν αληθινή ευχαρίστηση σε αυτούς που τα γεύονται διατηρώντας, παράλληλα, την απλότητα των υλικών»

Ποια είναι η σημασία της ωρίμανσης της ζύμης και πώς επηρεάζει τη γεύση και την υφή του ψωμιού;

Η ωρίμανση παίζει πολύ σημαντικό ρόλο και τη χρησιμοποιούμε για τα προζυμμένα μας ψωμιά. Κάνουμε 24ωρη ωρίμανση στο ψωμί με προζύμι και βλέπουμε μεγάλη διαφορά ως προς τα αρώματα και τη δομή του τελικού προϊόντος, σε συνδυασμό και με τη θερμοκρασία που ωριμάζει η ζύμη. Για το προζυμμένο ψωμί κάνουμε ωρίμανση στο ψυγείο που είναι πιο χαμηλές οι θερμοκρασίες. Έτσι, έχουμε ένα προϊόν που δεν έχει ξινή επίγευση και αποκτά διαφορετικά χαρακτηριστικά.

Τη διαδικασία της ωρίμανσης χρησιμοποιούμε και για τα πανετόνε μας, αλλά διαφορετικού τύπου. Δεν είναι ψυχρή επειδή εδώ δεν θέλουμε διαφορετικά αρώματα στο τελικό προϊόν. Γενικά πιστεύουμε ότι με το να δίνεις χρόνο στα προϊόντα, αυξάνεις την αξία τους γιατί αποκτούν πιο ποιοτικά χαρακτηριστικά (γεύση – άρωμα – υφή).

Υπάρχει κάποια σειρά προϊόντων που έχετε αναπτύξει τελευταία;

Συνήθως οι νέες τάσεις που κυκλοφορούν, δεν φτάνουν στο χωριό κι έτσι

δεν τις λαμβάνω υπόψιν ως προς την παραγωγή. Αυτό βέβαια δε σημαίνει ότι δεν υπάρχουν νέα προϊόντα στον φούρνο, το αντίθετο μάλιστα. Επειδή μου αρέσει να πειραματίζομαι και να δοκιμάζω, υπάρχουν συνέχεια νέα προϊόντα, πχ. τους τελευταίους μήνες έχω δοκιμάσει και έχουν μεγάλη ανταπόκριση από τους πελάτες μας οι focaccias που φτιάχνουμε με μοναδικές γεύσεις. Οι focaccias μας είναι σε διάφορους συνδυασμούς γεύσεων που δεν συναντάς σχετικά εύκολα. Αγαπάμε να χρησιμοποιούμε πεστο βασιλικού, μανιτάρια, λιαστή ντομάτα, τυρί κρέμα, φέτα, μαύρο σουσάμι, εποχιακά λαχανικά κλπ. Ένα προϊόν που πειραματιζόμαστε χρόνια είναι το αυθεντικό ιταλικό πανετόνε μας. Μετά από πολλές δοκιμές έχουμε καταλήξει να φτιάχνουμε ένα πολύ μοναδικό προϊόν που έχει τη σφραγίδα και τη φιλοσοφία που διακρίνει τον φούρνο μας.

Τι θέλετε να μεταδώσετε μέσα από τα masterclasses σας και τι εντυπωσιάζει περισσότερο τους επισκέπτες από το εξωτερικό;

Την αγάπη για την αρτοποιία. Το πόσο σημαντικός είναι ο χρόνος στη διαδικασία παραγωγής και τη σπουδαιότητα των υλικών για ένα καλό



αποτέλεσμα. Οι επισκέπτες από τις άλλες χώρες όταν επισκέπτονται τη Ζίτσα εντυπωσιάζονται με τον «Φούρνο του χωριού» και το πώς λειτουργεί σε σχέση με τις ανάγκες του χωριού, δηλαδή πόσο σημαντικό ρόλο παίζει στην καθημερινότητά του. Επιπλέον, η απλότητα των υλικών που χρησιμοποιούμε τους εντυπωσιάζει.

Βλέπετε διαφορά στις προτιμήσεις των πελατών σας ανάλογα με το αν είναι επισκέπτης ή ντόπιος;

Υπάρχει διαφορά. Για χρόνια δεν είχαμε χειροποίητες πίτες στον φούρνο, γιατί κατά κύριο λόγο οι πελάτες ήταν ντόπιοι που οι πίτες για αυτούς ήταν κάτι που είχαν στα σπίτια τους. Έτσι, δεν τους έκανε αίσθηση να το αγοράσουν από τον φούρνο. Τα τελευταία 2-3 χρόνια, που ο φούρνος έχει μια αναγνώριση και πολλοί έρχονται από μακριά αποκλειστικά για εμάς, ψάχνουν πιο πολύ χειροποίητες πίτες ή άλλα τοπικά εδέσματα που δεν τα έχουν στην καθημερινότητά τους. Έτσι έχουμε προσαρμογές και έχουμε βάλει στο μενού μας πίτες και ό,τι άλλο πιστεύουμε ότι θα ήθελε να βρει ο ταξιδιώτης που θα περάσει από τη Ζίτσα.

Η δουλειά σας είναι εντατική. Πώς ισορροπείτε ανάμεσα σε δημιουργία, παραγωγή και οικογένεια;

Η ισορροπία είναι πρόκληση και πάντα υπάρχει επαγρύπνηση ώστε να είμαστε σίγουροι ότι την κρατάμε. Σε αυτό βοηθά και το γεγονός ότι βρισκόμαστε σε χωριό που οι ρυθμοί είναι πιο αργοί, όπως και οι ανάγκες του φούρνου είναι διαφορετικές από τις πόλεις. Υπάρχουν καλύτερα ωράρια, ξεκινάμε 05:00 ή 05:30 κάθε μέρα, και αυτό δίνει ποιοτικό χρόνο σε εμάς, στην οικογένεια, αλλά μας τροφοδοτεί με ενέργεια και δημιουργικότητα.

Πώς συνδυάζετε την παραδοσιακή αρτοποιία με τον σύγχρονο τουρισμό εμπειρίας;

Εδώ και κάποια χρόνια κάνουμε εργαστήρια στον φούρνο βλέποντας τις ανάγκες των τουριστών που έρχονται στην περιοχή και ήθελαν να ζήσουν μια βιωματική εμπειρία. Την προσαρμόσαμε και την κάναμε μάθημα παραδοσιακής ηπειρωτικής πίτας (πώς ανοίγει κάποιος φύλλο κλπ.).

Τι σημαίνει για εσάς «βιωσιμότητα»;

Τη βιωσιμότητα την αντιλαμβανόμαστε σε συνολικό επίπεδο και

έτσι την εφαρμόζουμε. Δηλαδή όχι μόνο με τις ανάγκες του φούρνου σε υλικά και ενέργεια, αλλά και σε σχέση με το χωριό και τις ανάγκες της τοπικής κοινότητας, πάντα προσπαθώντας να κρατήσουμε την ισορροπία.

Πέρα από την παραγωγή και την καθημερινή λειτουργία του φούρνου, νιώθετε ότι έχετε κι έναν ευρύτερο ρόλο μέσα στο χωριό;

Ναι, σίγουρα. Για εμάς ο φούρνος δεν είναι απλώς μια επιχείρηση· είναι μέρος της ζωής του χωριού. Τα τελευταία χρόνια έχουμε συνειδητά προσπαθήσει να συμβάλουμε στο να παραμείνει το χωριό ζωντανό και να αντιστραφεί, όσο γίνεται, η φθίνουσα πορεία που βλέπουμε γενικότερα στην επαρχία. Ένα κομμάτι αυτής της προσπάθειας είναι να δημιουργούμε συνθήκες που κάνουν κάποιον να σκεφτεί τη μετοίκηση από τα αστικά κέντρα προς το χωριό. Ήδη μια εξαμελής οικογένεια έχει εγκατασταθεί μόνιμα στη Ζίτσα, και το επόμενο διάστημα αναμένουμε περισσότερες. Για εμάς αυτό είναι σημαντικό, γιατί δείχνει ότι όταν υπάρχουν βασικές δομές, ποιότητα ζωής και καθημερινή λειτουργικότητα, το χωριό μπορεί να ξαναγίνει τόπος επιλογής και όχι ανάγκης.

Τσουρέκι

Η σημαντικότητα και η δράση της τεχνολογίας – χημείας στην παραγωγή του

ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΩ ΒΟΥΓΙΟΥΚΑ - ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ BSC
ΣΥΝΤΑΞΗ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ RMS ΕΞΥΠΠ



Το τσουρέκι αποτελεί ένα από τα πιο παραδοσιακά αρτοποιητικά προϊόντα, ιδιαίτερα συνδεδεμένο με τις ελληνικές γιορτές. Παρά την απλή του εμφάνιση, η παραγωγή του βασίζεται σε σύνθετες χημικές και τεχνολογικές διαδικασίες που καθορίζουν την υφή, τη γεύση, την οσμή και την εμφάνιση του τελικού προϊόντος. Η τεχνολογία παρασκευής του τσουρεκιού δεν περιορίζεται στη ζύμη και το ψήσιμο, αλλά επηρεάζει καθοριστικά τη σταθερότητα, τον όγκο και τη διάρκεια ζωής του προϊόντος.

«Η τεχνολογία και η χημεία του τσουρεκιού αλληλοσυνδέονται σε κάθε στάδιο της παραγωγής»

Η διαδικασία ξεκινά με την επιλογή των πρώτων υλών, οι οποίες καθορίζουν σε μεγάλο βαθμό την τελική ποιότητα. Το αλεύρι, η ζάχαρη, τα αυγά, το βούτυρο, το γάλα και η μαγιά αποτελούν τα κύρια συστατικά. Κάθε συστατικό έχει συγκεκριμένο ρόλο στη χημεία της ζύμης: η γλουτένη που σχηματίζεται από τις πρωτεΐνες του αλευριού (γλιαδίνη και γλουτενίνη) δημιουργεί ένα ελαστικό δίκτυο που συγκρατεί τα αέρια της ζύμωσης, τα αυγά και το βούτυρο βελτιώνουν τη λιπαρότητα και τη σταθερότητα της ζύμης, ενώ η ζάχαρη τροφοδοτεί τη μαγιά και συμμετέχει στις αντιδράσεις Maillard κατά το ψήσιμο, προσδίδοντας χρώμα και άρωμα.

Η ζύμωση αποτελεί το κεντρικό στάδιο της τεχνολογίας του τσουρεκιού. Η μαγιά μεταβολίζει τα σάκχαρα, παράγοντας διοξείδιο του άνθρακα και αιθανόλη, που προκαλούν το «φούσκωμα» της ζύμης. Η παρουσία ζάχαρης και λίπους επηρεάζει την ταχύτητα και την ένταση της ζύμωσης, δημιουργώντας ένα ισορροπημένο ωσμωτικό περιβάλλον για τα κύτταρα της μαγιάς. Η τεχνολογική πρόκληση έγκειται στην επίτευξη ζύμης με υψηλό όγκο και ελαστική δομή, χωρίς να καταρρέει κατά το ψήσιμο. Η σωστή αναλογία αλευριού, υγρών και λιπαρών είναι καθοριστική για την ανάπτυξη της γλουτένης και τη συνοχή της ζύμης.

Η χημεία της ζύμης του τσουρεκιού περιλαμβάνει την αλληλεπίδραση μεταξύ πρωτεϊνών, υδατανθράκων και λιπαρών. Οι πρωτεΐνες σχηματίζουν το ελαστικό πλέγμα που συγκρατεί τα αέρια, ενώ η ζάχαρη συμμετέχει τόσο στη διατροφή της μαγιάς όσο και στις χημικές αντιδράσεις κατά το ψήσιμο, κυρίως στις αντιδράσεις Maillard, που προσδίδουν το χαρακτηριστικό χρυσοκόκκινο χρώμα στην κρούστα και πλούσιο

άρωμα. Το βούτυρο και τα αυγά λιπαίνουν τη ζύμη, μειώνουν την κολλώδη υφή και αυξάνουν την αντοχή της στη μηχανική επεξεργασία. Η σωστή ενσωμάτωση των λιπαρών είναι κρίσιμη, καθώς η υπερβολική ποσότητα μπορεί να εμποδίσει τη δημιουργία γλουτένης, μειώνοντας τον όγκο και την υφή.

Η θερμοκρασία και η τεχνική ψήσιματος παίζουν καθοριστικό ρόλο. Το τσουρέκι ψήνεται συνήθως σε θερμοκρασία 170–180°C για 25–35 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος και τη σύνθεση της ζύμης. Κατά το ψήσιμο, η ζύμη υφίσταται θερμική διόγκωση και η εξωτερική κρούστα σχηματίζεται λόγω αφυδάτωσης και καραμελοποίησης της ζάχαρης. Η σωστή ισορροπία θερμοκρασίας και χρόνου εξασφαλίζει χρυσοκόκκινη κρούστα και υγρή, αφράτη ψίχα.

Η υγρασία της ζύμης και του τελικού προϊόντος αποτελεί, επίσης, κρίσιμο παράγοντα. Η περιεκτικότητα σε υγρασία πρέπει να είναι αρκετή για να εξασφαλίζει αφράτη ψίχα, αλλά όχι τόσο υψηλή ώστε να προκαλεί κολλώδη υφή ή μικροβιακή αλλοίωση. Η υδατοδραστικότητα (water activity) της ζύμης μειώνεται με την παρουσία ζάχαρης και λιπαρών, που δεσμεύουν το νερό και μειώνουν την ανάπτυξη μικροοργανισμών, αυξάνοντας τη διάρκεια ζωής χωρίς συντηρητικά. Στην πράξη, η σωστή υγρασία κυμαίνεται περίπου στο 28–32% για τη ζύμη και 15–20% για το τελικό ψημένο τσουρέκι.

Οι τεχνολογικές καινοτομίες στην παραγωγή τσουρεκιού περιλαμβάνουν με χρήση αυτόματων ζυμωτηρίων με ελεγχόμενη θερμοκρασία και χρόνο ζύμωσης, τεχνολογίες ψύξης και προ-φουσκώματος της ζύμης, καθώς και ψηφιακά ελεγχόμενους φούρνους για ομοιόμορφο ψήσιμο. Η επιστημονική

παρακολούθηση της δομής της γλουτένης, της υγρασίας και της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της παραγωγής επιτρέπει την προσαρμογή των παραμέτρων για κάθε παρτίδα, εξασφαλίζοντας σταθερή ποιότητα.

Η αισθητική και η γευστική εμπειρία του τσουρεκιού επηρεάζονται, επιπρόσθετα, από τις τεχνολογικές επιλογές. Το γλάσο ή το πασπάλισμα με αμύγδαλα και ζάχαρη συνδέεται με την αντίδραση Maillard και τη διατήρηση υγρασίας στην επιφάνεια, προσφέροντας χρώμα, άρωμα και τραγανότητα. Οι γευστικές προτιμήσεις καθορίζουν και την παραμετροποίηση της ζύμης: τσουρέκια με υψηλότερη περιεκτικότητα βουτύρου ή αυγών είναι πιο πλούσια και αρωματικά, ενώ η χρήση μερικής ζάχαρης ή φυτικών λιπών συνδέεται με σύγχρονες διατροφικές τάσεις.

Συνοψίζοντας, η τεχνολογία και η χημεία του τσουρεκιού αλληλοσυνδέονται σε κάθε στάδιο της παραγωγής. Η επιλογή και επεξεργασία πρώτων υλών, η ζύμωση, η θερμική και μικροβιολογική σταθερότητα, η κρυστάλλωση των λιπαρών, η αντίδραση Maillard και η διαχείριση υγρασίας καθορίζουν την υφή, το χρώμα, το άρωμα και την διάρκεια ζωής του προϊόντος. Η επιστημονική κατανόηση αυτών των διαδικασιών επιτρέπει στους αρτοποιούς να ελέγχουν την παραγωγή με ακρίβεια, δημιουργώντας τσουρέκια με υψηλή ποιότητα και σταθερά χαρακτηριστικά, ικανοποιώντας τόσο τις τεχνολογικές όσο και τις αισθητηριακές απαιτήσεις των καταναλωτών.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Poutanen K., Flander L., Katina K. (2009). Sourdough and cereal-based functional foods. *Food Science and Technology*, 42(2).
Cauvain S. P., Young L. S. (2015). *Technology of Breadmaking*. Springer.
Belz M. C. E., Campbell G. M., et al. (2012). Effects of ingredient interactions on dough rheology and product quality. *Food Research International*, 48(2).
Caponio F., Pasqualone A. (2009). Traditional sweet bread: ingredients and processing effects. *Journal of Cereal Science*, 50.
Tuhumury H. (2020). Yeast fermentation control in enriched doughs. *AGRICOLA Journal*.
Avramenko N. A., et al. (2018). Dough structure and elasticity in sweet bread. *Food Reviews International*, 34(3).
Pszczola D. E. (2019). Flavor formation in enriched doughs. *Cereal Foods World*.
Lynch E. J., et al. (2009). Impact of fats and eggs on dough rheology. *Journal of Food Science*, 74(5).
Cappelli A., Oliva N., Cini E. (2020). Heat transfer and crust formation in sweet breads. *Food Science and Technology International*, 26(2).
GLNC (2022). Why water content matters in enriched breads. *Grains & Legumes Nutrition Council*.
Freitas A., et al. (2020). Water activity and microbiological stability of enriched breads. *Food Chemistry*.
Preprints.org (2024). Processing effects on sweet bread quality. *WHO* (2021). Guidelines on sugar intake for adults and children. *World Health Organization*.

Back to Basics

Σταροκρίθαρο Tritordeum

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΚΡΙΤΣΑΝΤΩΝΗΣ, ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΕΠΑ.Σ Δ.ΥΠ.Α. ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Το Tritordeum (τριτόρντιουμ) είναι ένα νέο επαναστατικό δημητριακό που ήρθε για να μείνει. Οι σπόροι του καλύπτουν θρεπτικά, αγρονομικά και οργανοληπτικά πλεονεκτήματα που το καθιστούν μοναδικό. Η φιλοσοφία του βασίζεται στον σεβασμό των αρχών της βιώσιμης γεωργίας.

Είναι απόγονος ενός σκληρού σταριού και ενός κριθαριού από τη Χιλή και την Αργεντινή. Το ιδιαίτερο όνομά του προέρχεται από τη συγχώνευση του λατινικού ονόματος του πατέρα του (Triticum) και της μητέρα του (Hordeum).

Συνιστά το αποτέλεσμα μιας φυσικής διασταύρωσης – μιας παραδοσιακής πρακτικής που εφαρμόζεται από την αρχή της γεωργίας.

Είναι καταχωρημένο ως νέο καλλιεργούμενο είδος δημητριακού στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Καλλιεργείται στην Ισπανία, Ιταλία και από το 2019 και στην Ελλάδα, τόσο σε συμβατικά όσο και σε βιολογικά συστήματα παραγωγής.

Από τη στιγμή που ο καρπός μετατρέπεται σε αλεύρι, αρχίζει η μαγεία. Το Tritordeum είναι ένα καινοτόμο δημητριακό που μας επιτρέπει να δημιουργήσουμε όλα τα είδη ψωμιών, γλυκών, ζαχαρωδών και άλλων ψημένων προϊόντων. Το άρωμά του είναι ιδιαίτερο και το χρώμα του υποκίτρινο, η υψηλή περιεκτικότητα σε λουτεΐνη καθιστά τα χαρακτηριστικά του εύκολα αναγνωρίσιμα στο ράφι, γεγονός που το κάνει να ξεχωρίζει. Περιέχει περισσότερες φυτικές ίνες και ολεϊκό οξύ από το μαλακό σιτάρι, ιδανικό για την εντερική, καρδιολογική και την υγεία των ματιών. Η γλουτένη του είναι πιο εύπεπτη και δε δημιουργεί την αίσθηση φουσκώματος.



ΥΛΙΚΑ (Προκύπτουν 5 τεμάχια των 1680 γρ.)

450 γρ. (10%)	Αλεύρι Τριτόρντιουμ Ολικής άλεσης
4050 γρ. (90%)	Αλεύρι Τριτόρντιουμ τ.70%
90 γρ. (2%)	Αλάτι
23 γρ. (0,5%)	Μαγιά νωπή
900 γρ. (20%)	Φυσικό προζύμι από τριτόρντιουμ
2700 γρ. (60%)	Νερό
8400 γρ.	Σύνολο βάρους ζύμης



ΒΗΜΑ 1

Ζυγίζουμε με ακρίβεια όλα τα υλικά. Τα τοποθετούμε στο μίξερ με τον γάντζο και προσθέτουμε το νερό σταδιακά.



ΒΗΜΑ 2

Ζυμώνουμε για 8 λεπτά σε αργή ταχύτητα και στη συνέχεια για 2 λεπτά σε γρήγορη ταχύτητα.



ΒΗΜΑ 3

Σκονίζουμε ελαφρά με αλεύρι, σκεπάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 40 λεπτά.



ΒΗΜΑ 4

Ζυγίζουμε τη ζύμη σε τεμάχια βάρους 1.680 γρ.



ΒΗΜΑ 5

Πλάθουμε τη ζύμη σε οβάλ σχήμα, χρησιμοποιώντας αρκετό αλεύρι, και την τοποθετούμε σε αλευρωμένα πανιά.



ΒΗΜΑ 6

Αφήνουμε για ωρίμανση 1 ώρα και 15 λεπτά, χωρίς υγρασία και εκτός στόφας.



ΒΗΜΑ 7

Μεταφέρουμε τη ζύμη στον φούρνο με το φτυάρι, χαράζουμε και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 210°C για 50–55 λεπτά, με ελάχιστο ατμό.

INFO

ΕΠΑ.Σ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. στο Γαλάτσι λειτουργεί από το1988 με τις ειδικότητες «Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική» και «Μαγειρικής Τέχνης» έχοντας αποκτήσει μεγάλη εμπειρία στον χώρο που δραστηριοποιείται.

Είναι διετούς φοίτησης και ακολουθεί το δυϊκό σύστημα επαγγελματικής εκπαίδευσης (Μαθητεία) που συνδυάζει τη θεωρητική και εργαστηριακή εκπαίδευση του μαθητή στο σχολείο με την εκπαίδευση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας, μέσω της αμειβόμενης και ασφαλιζόμενης Πρακτικής Άσκησης, σε επιχειρήσεις του κλάδου (on-the-job training).



ΕΤΟΣ
ΙΔΡΥΣΗΣ

1988

ΗΜΕΡΙΔΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΥΞΗΣΕΙΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ
από το ΣΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Σοβαρό πλήγμα στον κλάδο της αρτοποιίας σημειώνεται στο Βόλο, καθώς ακόμη ένα ιστορικό αρτοποιείο έβαλε «λουκέτο» λόγω των υψηλών τιμών του ηλεκτρικού ρεύματος, που έχουν αυξήσει υπέρμετρα το κόστος λειτουργίας των φούρνων. Το Σωματείο Αρτοποιών Μαγνησίας, μαζί με το Σωματείο Ζαχαροπλαστών και το Επιμελητήριο Μαγνησίας, διοργανώνει ενημερωτική ημερίδα την Τετάρτη 28 Ιανουαρίου στις 18:30 στο Επιμελητήριο για τις νέες χρεώσεις ρεύματος και τις δυνατότητες αντιμετώπισης της κρίση.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Οι παραδοσιακοί φούρνοι στην Ελλάδα αντιμετωπίζουν προκλήσεις λόγω αύξησης του κόστους λειτουργίας και της διείσδυσης του κατεψυγμένου ψωμιού. Σύμφωνα με την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος, πάνω από 800 αρτοποιεία έχουν κλείσει τα τελευταία έξι χρόνια. Η τρέχουσα νομοθεσία επιτρέπει σε επιχειρήσεις που ψήνουν μόνο κατεψυγμένες ζύμες να αυτοαποκαλούνται «φούρνοι», κάτι που παραπλανά τους καταναλωτές. Η Ομοσπονδία ζητά σαφές θεσμικό πλαίσιο και ενημέρωση του κοινού, ώστε οι παραδοσιακοί φούρνοι να συνεχίσουν να προσφέρουν ποιοτικά προϊόντα και να διατηρούν την παρουσία τους στις γειτονιές.

oae.gr



ΣΤΗΡΙΞΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ ΑΓΡΟΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΔΙΚΑΙΩΝ ΑΙΤΗΜΑΤΩΝ ΤΟΥΣ
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος παρακολουθεί με προσοχή τις εξελίξεις στον αγροτικό τομέα και εκφράζει τη δημόσια στήριξή της στους Έλληνες αγρότες και τα δίκαια αιτήματά τους. Η αρτοποιία συνδέεται άμεσα με την αγροτική παραγωγή, καθώς βασικά μας υλικά προέρχονται από τον καθημερινό τους κόπο. Χωρίς έναν ισχυρό και δίκαια αμειβόμενο αγροτικό τομέα, δεν διασφαλίζεται η ποιότητα των προϊόντων μας. Τα αιτήματα για ουσιαστικά μέτρα στήριξης είναι απολύτως δικαιολογημένα. / oae.gr



BAKERY - PASTRY ΘΑΝΑΣΗ, ΔΗΛΕΣΙ



**ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΑΠΟΔΟΧΗ ΠΛΗΡΩΜΩΝ IRIS ME QR
ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ**

από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Από την 1η Νοεμβρίου 2025 έχει τεθεί σε ισχύ η υποχρεωτική αποδοχή πληρωμών μέσω IRIS με QR κωδικό για όλες τις επιχειρήσεις στην Ελλάδα, τόσο στα φυσικά καταστήματα όσο και στα ηλεκτρονικά. Οι επαγγελματίες οφείλουν να αναβαθμίσουν τα POS τους ώστε να εμφανίζεται η επιλογή IRIS ή, σε παλαιότερα συστήματα, να διαθέτουν εκτυπωμένο QR κωδικό. Η ΑΑΔΕ θα πραγματοποιεί ελέγχους, ενώ τα πρόστιμα μη συμμόρφωσης αγγίζουν τις 20.000 ευρώ. / oae.gr



Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΟΠΗΚΕ ΣΤΟ ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ
από τη ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΑΘΗΝΩΝ ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πραγματοποιήθηκε και φέτος στο Περίστερι η καθιερωμένη εκδήλωση για τη μεγαλύτερη βασιλόπιτα, την Τρίτη 30 Δεκεμβρίου 2025, στην Πλατεία Δημαρχείου. Τη διοργάνωση είχαν η Συντεχνία Αρτοποιιών Αθηνών, Προαστίων & Περιχώρων και ο Δήμος Περιστερίου. Η βασιλόπιτα, μήκους άνω των 100 μέτρων και βάρους περίπου 10 τόνων, κόπηκε και διανεμήθηκε δωρεάν σε χιλιάδες πολίτες. Στην παρασκευή και διανομή συμμετείχαν αρτοποιεία της περιοχής και εθελοντές, συμβάλλοντας στην ομαλή διεξαγωγή της εκδήλωσης, η οποία πραγματοποιήθηκε με ελεύθερη πρόσβαση για το κοινό.

saapp.gr



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ
ΣΤΗ ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ**
από την ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ Ν. ΛΑΡΙΣΑΣ

Με επιτυχία ολοκληρώθηκε η Γενική Συνέλευση της Συντεχνίας Αρτοποιιών Ν. Λάρισας, όπου συζητήθηκαν κρίσιμα θέματα για το μέλλον του κλάδου. Μεταξύ αυτών: η υποχρεωτική εγκατάσταση POS και η χρήση IRIS, η ενημέρωση για το ΓΕΜΗ από εκπρόσωπο του Επιμελητηρίου, καθώς και οι δυνατότητες χρηματοδότησης μέσω ΕΣΠΑ και του προγράμματος Open Business. Υπήρξε εκτενής συζήτηση για ελέγχους ΕΦΕΤ και ζητήματα ασφάλειας των αρτοποιητικών επιχειρήσεων.

ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΣΕ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑ ΤΟΥ SITE CIBUM
από την ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Με αφορμή πρόσφατο δημοσίευμα περί «αποτυχίας των φούρνων» βάσει μελέτης 473 φραντζολών, η Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος απαντά και ξεκαθαρίζει ότι η ποιότητα του ψωμιού στους βιοτεχνικούς φούρνους παραμένει υψηλή και σύμφωνη με τις προδιαγραφές της νομοθεσίας. Η περιεκτικότητα σε αλάτι αποτελεί μόνο μία παράμετρο, καθώς η συνολική ποιότητα καθορίζεται από το αλεύρι, το προζύμι, το ψήσιμο και τη φρεσκάδα. Οι αρτοποιοί έχουν ήδη προχωρήσει σε υπεύθυνες προσαρμογές, μειώνοντας σταδιακά το αλάτι όπου είναι εφικτό. Ζητά πλήρη και ακριβή ενημέρωση, χωρίς αποσπασματικές αναφορές που αδικούν έναν ολόκληρο κλάδο. / oae.gr



**Εμπιστευτείτε μας
για το πιο ξεχωριστό
τσουρέκι!**



**Super αλεύρι
κατ. Π**



**Super extra
αλεύρι κατ. Π**



**Έτοιμο μείγμα
τσουρεκιού**



**ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.**

ΕΔΡΑ: Ελαιοχώρια Χαλκιδικής Τ.Κ. 63079
Τηλ. Κέντρο: 23730 71174, Fax: 23730 71066

E-mail: info@cfm.com.gr
www.cfm.com.gr



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ
Πρόεδρος: Έλσα Κουκουμέρια
Α' Αντιπρόεδρος: Προκόπης Τσουκαλάς
Β' Αντιπρόεδρος: Παναγιώτης Ράπτης
Γ' Αντιπρόεδρος: Θεόδωρος Σίνδρος
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αν. Γεν. Γραμματέας: Θωμάς Χατζούλης
Οργ. Γραμματέας: Ιωάννης Παπαθανασίου
Ταμίας: Αχιλλέας Κωτούζας
Αν. Ταμίας: Λεωνίδας Τεντόγλου
Έφορος: Νικόλαος Χατζηφραϊμίδης

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ
Λεωνίδας Θεολόγος
Αλέξανδρος Γκούλιος
Γρηγόριος Τσιτούρας

ΜΕΛΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
Σπύρος Έξαρχος
Ιωάννης Γεωργουλάκης
Κωνσταντίνος Σάββας
Δημήτριος Θανασούλης
Αβραάμ Μοσχόπουλος
Παρασκευάς Καλογράνας
Απόστολος Κυρινάς
Ιωάννα Βανίλα
Βασίλειος Γαλανός
Κωνσταντίνα Γεωργοπούλου
Δημήτριος Γουργιώτης
Εμμανουήλ Καλαϊτζάκης
Αναστασία Καλουζίδου
Μαρία Κόγια
Απόστολος Μυλωνάς
Δημήτριος Ντούρας
Δημήτριος Μανούσκος
Στέργιος Ξυδάς
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουμπούλης
Κωνσταντίνος Τηλιγάδης
Παναγιώτης Σαχινίδης

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ Δ.Σ. ΟΑΕ
Πρόεδρος: Ρουσιάκης Ηλίας
Μέλη: Παπαϊωάννου Χρήστος,
Ηλιόπουλος Παναγιώτης

**ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ
ΕΛΛΑΔΟΣ**
Κουμουνδούρου 1
10437 Αθήνα
Τ: 210 5236086
F: 210 5236771
email: omarte@otenet.gr
Web site: oae.gr

Η Ο.Α.Ε. είναι μέλος της διεθνούς Ένωσης Αρτοποιών (U.I.B.) και της Ευρωπαϊκής Ένωσης Αρτοποιών - Ζαχαροπλαστών

ΩΜΑΤΕΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΜΕΛΗ ΤΗΣ Ο.Α.Ε.

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Σάββας
26410-24190 - Έδρα: Αγρίνιο
kostassavvas0102@gmail.com

**ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΘΗΝΩΝ,
ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ**
Πρόεδρος: Παναγιώτης Σαχινίδης
2103610691 - Έδρα: Αθήνα
info@saxinidis.gr, info@saapp.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΙΓΙΟΥ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Κουτρόπουλος
26910-61998 - Έδρα: Αίγιο
koutropoulospanagiotis35@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΛΜΩΠΙΑΣ
Πρόεδρος: Σταύρος Χατζηγεωργίου
23840-31210
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας
stavrosxatz19@gmail.com

ΕΝΩΣΗ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Χρήστος Κούτακος
2108994360 - Έδρα: Βούλα
xkoutsikos@hotmail.gr

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΝΔΡΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Παντερλής
22820-62333 - Έδρα: Κόρθι Ανδρου
to.fournarak1@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Στρατηγάκης
27510-67658 - Έδρα: Άργος
strbake@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Τσουκαλάς
2710-222671 - Έδρα: Τρίπολη
tsoykalas@tri.forthnet.gr,
tsoykalas@tri.forthnet.gr,
info@tsoukalasbakery.gr

ΩΜΑΤΕΙΟ ΑΡΤΑΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Σούλης
26810/78897-8 - Έδρα: Άρτα
giosoulis@yahoo.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΒΕΡΟΙΑΣ
Πρόεδρος: Δήμος Φραντζής
23310-61575 - Έδρα: Βέροια
bakeryfrantzis@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΓΡΕΒΕΝΩΝ
Πρόεδρος: Λεωνίδας Τεντόγλου
24620-85932 - Έδρα: Φελλί Γρεβενών
leonidastentoglou@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΔΡΑΜΑΣ
Πρόεδρος: Αργύριος Κιοσσές
25210-39935 - Έδρα: Αγ. Αθανάσιος
argi.kiosses@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΕΒΡΟΥ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης
25510-39003 - Έδρα: Αλεξανδρούπολη
ofournostiseugenias@yahoo.com

ΕΝΩΣΗ ΕΔΕΣΣΑΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Πούτης
23810-23078 - Έδρα: Έδεσσα
poutis@otenet.gr

ΩΜΑΤΕΙΟ ΕΥΒΟΙΑΣ
Πρόεδρος: Ιωάννης Παπαθανασίου
22210-53397 - Έδρα: Βασιλικό
papathanasioubakery@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Πρόεδρος: Βασίλειος Δαφέρμος-Αγγελάκης
2810-314169 - Έδρα: Ηράκλειο
dafermosfournos@yahoo.gr

ΩΜΑΤΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Λεωνίδας Θεολόγος
2310-277644, 23940-25254/ 6947495085
Έδρα: Θεσσαλονίκη
info@artos-sath.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
Πρόεδρος: Θεόδωρος Σίνδρος
2651117692 - Έδρα: Ιωάννινα
theosindros@yahoo.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ
Πρόεδρος: Ανδρέας Σκλαρής
25920-62472 - Έδρα: Καβάλα
info@sklaris.gr

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ
Πρόεδρος: Μικές Σουλουνιάς
22430-29519 - Έδρα: Κάλυμνος
soulouniasbakery@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
Πρόεδρος: Κων/νος Γκαρνάκης
24410-41265 - Έδρα: Καρδίτσα
kostasgarnakis@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
Πρόεδρος: Πέτρος Γιαννάκης
6974709627 - Έδρα: Καστοριά
gouvas4@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Χριστόφορος Τζαμαριάς
26740-72479 - Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς
tzamariasxristoforosfidel@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΙΛΚΙΣ
Πρόεδρος: Νικόλαος Χατζηφραϊμίδης
23430-92360, 23410-20727
Έδρα: Πολύκαστρο, Κιλκίς
artoskilakis1@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ
Πρόεδρος: Απόστολος Κύρινας
24610-63452 - Έδρα: Κοζάνη
kyrinasapostolos@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΥ
Πρόεδρος: Ιωάννης Βακάλογλου
27410-22089 - Έδρα: Κόρινθος
g.vakaloglou@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Κωνσταντίνα Γεωργοπούλου
6944536456 - Έδρα: Σπάρτη
georgoroulou.k@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ
Πρόεδρος: Αλέξανδρος Γκούλιος
2410-230436, 2410-230614
Έδρα: Λάρισα
empe78@gmail.com,
syntexnialar1919@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΙΒΑΔΙΑΣ
Πρόεδρος: Δημήτριος Μανούσκος
22610-80142 - Έδρα: Λιβαδειά
man_dimitrios@yahoo.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΛΕΣΒΟΥ
Πρόεδρος: Νικόλαος Μπουμπούλης
2251400079, 22510-20684
Έδρα: Μυτιλήνη
nikos.mpour1955@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ
Πρόεδρος: Κων/νος Τσουράπας
24210-88461 - Έδρα: Βόλος
tsourapas8609@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
Πρόεδρος: Παναγιώτης Μπιρμπιλής
27210-24252/27210-84258
Έδρα: Καλαμάτα
synartmess@gmail.com,
mbirbilispanag@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΝΑΟΥΣΑΣ
Πρόεδρος: Σοφριανός Κεραλίδης
23320-28447, 6972008278
Έδρα: Νάουσα
keralidisof@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΞΑΝΘΗΣ
Πρόεδρος: Αθανάσιος Νικολαΐδης
6932600560 - Έδρα: Ξάνθη
sakisn21@gmail.com

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΠΑΤΡΩΝ
Πρόεδρος: Ιωάννης Κωνσταντινίδης
2610-277018, 2610 521495, 6983 471478
Έδρα: Πάτρα
basiliki_nifororoulou@yahoo.gr,
giannis1065@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ
Πρόεδρος: Δημήτριος Ντούρας
2104177933, 2104173179, 2104913187,
6947897683
Έδρα: Πειραιάς
sartopion@gmail.com, ddouras@hotmail.gr

ΩΜΑΤΕΙΟ ΠΙΕΡΙΑΣ
Πρόεδρος: Ηλίας Μελετιδής
23510-31102 - Έδρα: Κατερίνη
meletlidis@hotmail.com

ΕΝΩΣΗ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ
Πρόεδρος: Χρήστος Μαλακάκης
24630-29480 - Έδρα: Πτολεμαΐδα
xristosmalakakis67@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΡΟΔΟΠΗΣ
Πρόεδρος: Γεώργιος Δαλθανάσης
25310-25486 - Έδρα: Κομοτηνή
omospond@otenet.gr,
georgedlthnss2@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΣΕΡΡΩΝ
Πρόεδρος: Αβραάμ Μοσχόπουλος
2321301561 - Έδρα: Σέρρες
avr.moschopoulos@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ
Πρόεδρος: Κων/νος Παναγιώτου
24310-78305, 24310-30260
Έδρα: Τρίκαλα
artopoiotrikala@gmail.com,
k.panagiotou@neamargarita.gr

ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Γρηγόριος Τσιτούρας
22310-69036, 6932312670 - Έδρα: Λαμία
tsitouramaria91@gmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ
Πρόεδρος: Συμεών Κώτσου
23850-28885 - Έδρα: Φλώρινα
kotsoupantelis@gmail.com

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΦΩΚΙΔΑΣ
Πρόεδρος: Αλέκος Αρβανιτάς
22650-28488 - Έδρα: Άμφισσα
alkar0@otenet.gr

ΕΝΩΣΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
Πρόεδρος: Θάνος Δημήτριος
23710-24557/22077/23138
Έδρα: Πολύγυρος
giwrgos2781986@hotmail.com

ΩΜΑΤΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ
Πρόεδρος: Βασίλης Γαλανός
28210-77289 - Έδρα: Χανιά
fournosgalanos@gmail.com

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΧΙΟΥ
Πρόεδρος: Ευστάθιος Τομάζος
6936779673 - Έδρα: Βερίτη
artopoioixios@gmail.com

fresh pastry

GREEK BAKERY & PASTRY



Ιανουάριος - Φεβρουάριος 2026 / Τεύχος 146

Red VELVET

Cake | Free Cake | Cookies | Πηκτικό Home | Waffle

(χωρίς πρόσθετα σάκχαρα)

Αποκλειστικά
ΦΥΣΙΚΕΣ
χρωστικές

bakery-pastry.gr

ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

- Εξοπλισμός καταστημάτων και εργαστηρίων
- Μηχανήματα
- Εύρεση εργασίας
- Τεχνικοί σύμβουλοι

Τώρα μπορείτε και εσείς να καταχωρήσετε τις δικές σας αγγελίες για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, εύκολα και γρήγορα, ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ, στην ηλεκτρονική σελίδα του περιοδικού "ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ", bakery-pastry.gr

Επισκεφθείτε το site, συμπληρώστε τη Φόρμα Αγγελιών και αξιοποιήστε το ευρύ κοινό του περιοδικού για να προβάλετε τις ανάγκες της επιχείρησής σας.

www.bakery-pastry.gr

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ • ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ • ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Φούρνοι αρτοποιίας Ταμπανωτοί-ωληνωτοί



Φούρνοι περιστροφικοί 10 - 14 - 18 λαμαρίνων



Ζυγοκοπτικό αυτόματο



Πλαστική για όλα τα είδη αρτοσκευασμάτων



Ταχυζυμωτήρια



Στόφα ψυγείο ταχείας καταψύξεως



Σφολιατομηχανές ημιαυτόματες και αυτόματες



Διαίρετική στρογγυλοποιητική



Διαίρετική τετράγωνη



Διαίρετική επιτραπέζια 30τεμ. 40-130 γρ.



Μίξερ επιτραπέζιο 8 ltr.



Φρυγανιέρα επιδαπέδια



Φρυγανιέρα επιτραπέζια



Μίξερ από 8-120ltr.



Πλυντήριο σκευών



Κουλουρομηχανή Παραγωγή κουλουριών, Βουτημάτων, κουραμπιέ, κοκ, εκλέρ



Παγωτομηχανή Παστερωτής



Κουλουρομηχανή για δίσκωμα και γεμιστά προϊόντα



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧΑΝΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΧΡΗΣΤ. ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΕΠ.Ε.

ΛΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ.: 210 5773 177 - 8 - FAX: 210 5727 253

email: info@kourlampas.gr

32



20



38



34



24



Περιεχόμενα

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 6 Pastry Trends: Επικαλύψεις, Γλασάζ
- 12 Νέα της Αγοράς: Προϊόντα, Νέα του Κλάδου και Τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 20 Συνέντευξη: Νικόλας Νικολακόπουλος «Η σοκολάτα δεν συγχωρεί επιφανειακή γνώση»
- 28 Hood: Η «Θύμηση» του Νίκου Ζαμάνη στο Παγκράτι
- 32 Masterclass Μοντέρνας Ζαχαροπλαστικής με τον Chef Pierre-Jean Quinonero από τη La Chef Levi
- 34 drDrolias: Η τέχνη της γεύσης... η συνέχεια μιας κληρονομιάς

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 24 Πρωτεΐνες: Δομή, Γεύση, Απόδοση

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 38 Σοκολατένια Τούρτα
- 40 Σοκολατόπιτα Νηστίσιμη

{ **bakery-pastry.gr**

Dawn®



COVER ΚΑΚΑΟ & COVER ΛΕΥΚΟ
Κάνουν τις δημιουργίες σας αριστουργήματα!



Οι επικαλύψεις Cover Κακάο & Cover Λευκό εξασφαλίζουν:

- Πλούσια σοκολατένια **γεύση** • Άριστη εμφάνιση & εντυπωσιακή **γυαλάδα**
- **Ευκολία** στη χρήση αφού εφαρμόζουν τέλεια με απλό ζέσταμα
- **Σταθερότητα** σε διαφορετικές εφαρμογές και θερμοκρασίες
- Μεγαλύτερη **διατηρησιμότητα** στο τελικό προϊόν

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ: 210 2419700
Υποκ/μα ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ: 2310 570121-4
www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on    

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ

Ένα βήμα μπροστά!

Editorial

Αγαπητοί Ζαχαροπλάστες,

Η νέα χρονιά ανοίγει ένα παράθυρο στο εργαστήριο, γεμάτο ιδέες που ζητούν μορφή και υλικά που περιμένουν να αξιοποιηθούν. Για τον βιοτέχνη ζαχαροπλάστη, η έμπνευση είναι μόνο το πρώτο βήμα: η τεχνική, η ακρίβεια και η σωστή προετοιμασία κάνουν τη διαφορά. Τους πρώτους μήνες του 2026, κάθε ιδέα μετατρέπεται σε δοκιμή, κάθε δοκιμή σε βελτίωση, και κάθε βελτίωση σε προϊόν που αφήνει το δικό του αποτύπωμα στους πελάτες.

Σε ευρωπαϊκό επίπεδο, pastry chefs πειραματίζονται με νέες πρώτες ύλες, σύγχρονες τεχνικές plating και συνθέσεις που συνδυάζουν αισθητική, λειτουργία και βιωσιμότητα. Η στροφή προς premium προϊόντα, περιορισμένες σειρές και γλυκά που σέβονται τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις δεν είναι μόδα, αλλά στρατηγική που καθορίζει τη διαφοροποίηση στην αγορά. Εκθέσεις όπως η SIGEP World 2026 αναδεικνύουν αυτές τις τάσεις, δίνοντας έμπνευση και τεχνικά ερεθίσματα που μπορούν να εφαρμοστούν άμεσα σε κάθε εργαστήριο.

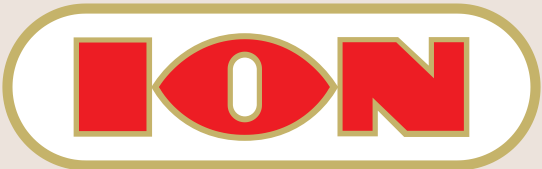
Η ελληνική ζαχαροπλαστική διαθέτει το πλεονέκτημα της παράδοσης και της δημιουργικότητας. Τώρα είναι η στιγμή να συνδυαστεί η τεχνική ακρίβεια με την αναπροσαρμογή, να εξεταστούν νέες ιδέες και να σχεδιαστούν προϊόντα που θα ξεχωρίσουν.

Όπως κάθε πραγματικός επαγγελματίας ξέρει: η καινοτομία δεν είναι τυχαία — είναι αποτέλεσμα παρατήρησης και τόλμης.

Ευχόμαστε το 2026 να σας φέρει έμπνευση που θα μεταμορφώσει καθημερινές ιδέες σε αξέχαστες δημιουργίες!

Από την Υπεύθυνη Σύνταξης
Ελένη Μαχαίρα

{ **bakery-pastry.gr**



Κουβερτούρες
σε σταγόνες



Ανακαλύψτε την πλήρη σειρά κουβερτουρών της ION σε σταγόνες, για ασύγκριτη ευκολία και οικονομία σε κάθε χρήση



3011 Υγείας
σταγόνες 0.5g
με 56%
κακάο



Υγείας
Mini Σταγόνες
με 56%
κακάο



Υγείας
σταγόνες 0.5g
με 60%
κακάο



Γάλακτος
σταγόνες 0.5g
με 37%
κακάο



Λευκή
σταγόνες 0.5g
με 32%
κακάο





Λαμπερές επικαλύψεις και γλασάζ: η λεπτομέρεια που απογειώνει κάθε δημιουργία. Κέικ, σοκολατένια γλυκίσματα ή επιδόρπια αποκτούν λάμψη, υφή και χαρακτήρα και εντυπωσιάζουν. Τα επαγγελματικά γλασάζ δεν είναι απλώς φινίρισμα, είναι το τελικό άγγιγμα που ξεχωρίζει τη βιτρίνα και μαγνητίζει τον πελάτη. Σταθερή ποιότητα, έντονα χρώματα και ευέλικτη εφαρμογή δίνουν στον ζαχαροπλάστη τη δυνατότητα να παράγει προϊόντα που εμπνέουν και μένουν αξέχαστα.

Pastry Trends

ΤΑ ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΑ & ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΑ TRENDS ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Επικαλύψεις Γλασάζ



Η ποιότητα στο τελικό άγγιγμα

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ LUBECA



Σκούρες Σοκολάτες

Ένταση, Βάθος και Απόλυτη Ρευστότητα

Οι σκούρες κουβερτούρες της Lubeca ξεχωρίζουν για την καθαρότητα κακάο και τη σταθερή τους απόδοση. Από τις Ivory Coast 47% και 55% έως τη Fehmarn 60%, με κορυφαία ρευστότητα και λαμπερό φινιρίσμα, και τη Ratzeburg 70% με σπάνιο κακάο Griolo, κάθε επιλογή προσφέρει ένταση και αρωματική πολυπλοκότητα. Διατίθενται σε πρακτική μορφή chips, σε κιβώτια 10 kg (2 x 5 kg), ιδανικά για γκανάζ, μους, πραλίνες, επικάλυψη και premium ζαχαροπλαστικές εφαρμογές.

Σοκολάτες Γάλακτος

Πλούσια Γεύση με Ισορροπία

Οι σοκολάτες γάλακτος Lubeca συνδυάζουν έντονη σοκολατένια γεύση με βελούδινη υφή. Η Ivory Coast 35% και η Intense 37% προσφέρουν άριστη ισορροπία γλυκύτητας και γάλακτος, με ομοιογενές λιώσιμο και σταθερή απόδοση. Κυκλοφορούν σε μορφή chips, σε κιβώτια 10 kg (2 x 5 kg), εξασφαλίζοντας ευκολία στη χρήση και ιδανικά αποτελέσματα σε γεμίσεις, επικαλύψεις, γλυκά και καθημερινές ή απαιτητικές εφαρμογές.

Λευκές & Καραμέλα Κρεμώδης Απόλαυση με Εκλεπτυσμένο Χαρακτήρα

Η λευκή Schok Weiss 33% ξεχωρίζει για την πλούσια, κρεμώδη υφή, τη χαμηλή γλυκύτητα και την καθαρή γεύση γάλακτος, ενώ η λευκή καραμέλα 32% προσθέτει ζεστές, βουτυρένιες νότες καραμέλας. Και οι δύο κουβερτούρες διατίθενται σε μορφή chips, σε κιβώτια 10 kg (2 x 5 kg), προσφέροντας ακρίβεια, σταθερότητα και κομψότητα σε γκανάζ, επικαλύψεις και φίνα επιδόρπια.



Ανακαλύψτε την πλήρη γκάμα της Lubeca. Σκανάρετε το QR και εμπνευστείτε.

ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ - ΓΛΑΣΑΖ

Σειρά Schokobella - Martin Braun

Η σειρά Schokobella της Martin Braun αποτελεί ένα πραγματικό «πολυεργαλείο» για τον επαγγελματία, χάρη στον πολυδιάστατο χαρακτήρα της. Λειτουργεί άψογα ως επικάλυψη, γέμιση αλλά και διακόσμηση, προσφέροντας εντυπωσιακή γυαλάδα χωρίς να απαιτεί στρώσιμο και χωρίς να σπάει στο κόψιμο. Διατίθεται σε σκούρα, γάλακτος, λευκή, bellanossa φουντούκι με cocoa nibs και φουντούκι με 27% κομμάτια φουντουκιού, ιδανική για κέικ, τσουρέκια, κρουασάν, μπριός και επιδόρπια.



Σειρά Covela - Martin Braun

Η σειρά έτοιμων προς χρήση επικαλύψεων Covela περιλαμβάνει δύο κλασικές επιλογές απομίμησης σοκολάτας, σκούρα και λευκή, με κρεμώδη υφή και έντονη γυαλάδα χωρίς διαφάνειες. Ιδανική για τούρτες, κέικ, μπισκότα και τσουρέκια, χωρίς προετοιμασία. Για καλύτερο αποτέλεσμα ζεσταίνεται στους 38-40°C και μπορεί να χρωματιστεί με λιποδιαλυτά χρώματα. Διατίθεται σε δοχείο 12 κιλών.



Επικαλύψεις ζελέ - Martin Braun

Έτοιμα ζελέ επικάλυψης και διακόσμησης για κάθε εφαρμογή: διαυγή και ουδέτερα για κρύα ή ζεστή χρήση, καθώς και επιλογή σε εντυπωσιακό χρυσό χρώμα. Προσφέρουν άριστη γυαλάδα, σταθερότητα και δυνατότητα κατάψυξης, με πρακτικές συσκευασίες δοχείων 4 kg, 14 kg, 15 kg και 1,5 kg (κιβώτιο 6 kg), για επαγγελματικό αποτέλεσμα σε τούρτες, φρούτα και επιδόρπια.



Κρύα Ζελέ Επικάλυψης με Γεύσεις Φρούτου - Jel Lux

Κρύα ζελέ επικάλυψης έτοιμα για χρήση που χαρίζουν λαμπερό χρώμα και αυθεντική γεύση φρούτου. Εφαρμόζονται χωρίς καμία επεξεργασία σε τούρτες, πάστες και παστάκια, προσφέροντας ομοιόμορφο αποτέλεσμα και σταθερή υφή. Διατίθενται σε γεύσεις βατόμουρο, καραμέλα, φράουλα, βύσσινο, πορτοκάλι, μάνγκο, καθώς και σε σοκολάτα και βανίλια, σε πρακτικό δοχείο 7 κιλών.



Επικάλυψη Sacher Caramel - Chocoa Lux

Η επικάλυψη Sacher Caramel της Chocoa Lux ξεχωρίζει για την εκθαμβωτική γυαλάδα, την έντονη γεύση καραμέλας γάλακτος και την απαλή, σταθερή υφή της. Δεν κολλάει, στεγνώνει άμεσα και αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες, προσφέροντας εντυπωσιακό φινιρίσμα. Ιδανική για κέικ, muffins και εκλέρ. Διατίθεται σε δοχείο 6 κιλών.



LUBECA

Η τελειότητα βρήκε τη γεύση της!

Εμπιστευθείτε την κορυφαία σειρά από Premium και Pure Origin σοκολάτες κουβερτούρες της Lubeca με την αξεπέραστη ρευστότητα, τη μοναδική λάμψη και τη βελούδινη υφή που λιώνει στο στόμα!



ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΜΕ! ΑΙΘΟΥΣΑ 4 / ΠΕΡΙΠΤΕΡΟ C02



Σκούρες Σοκολάτες σε Σταγόνες

IVORY COAST 47%
IVORY COAST 55%
FEHMARN 60%
RATZEBURG 70%
GHANA 85%

Διατίθενται σε κιβώτια των 10 κιλών (2 σακούλες X 5 κιλά)



Σοκολάτες Γάλακτος σε Σταγόνες

IVORY COAST 35%
MILK INTENSE 37%
CARAMEL 33%

Διατίθενται σε κιβώτια των 10 κιλών (2 σακούλες X 5 κιλά)



Λευκές Σοκολάτες σε Σταγόνες

ΛΕΥΚΗ 33% ΣΤΑΓΟΝΕΣ
ΛΕΥΚΗ CARAMEL 32% ΣΤΑΓΟΝΕΣ

Διατίθενται σε κιβώτια των 10 κιλών (2 σακούλες X 5 κιλά)



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Τρώων 19Α | 121 33 Περιστέρη | Τηλ: 210 5772337-9 | Email: headoffice@yiannikasgroup.com

www.yiannikas.gr | steliosyiannikas



ΣΥΝΤΑΓΗ Strawberry Light Kiss

ΤΟΜΠΟΥΣ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ

1000 γρ. AktiCake Choco No Added Sugar (κωδ. 9245)
400 γρ. Νερό
400 γρ. Ηλιέλαιο ή άοσμο σπορέλαιο

Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ με το φτερό για 4 λεπτά στη δεύτερη ταχύτητα. Ρίχνουμε το μίγμα σε μια λαμαρίνα διαστάσεων 40x60 cm και απλώνουμε με τη βοήθεια μιας σπάτουλας. Ψήνουμε στους 180°C για 8-10 λεπτά.

MOUSSE

200 γρ. Γάλα
10 γρ. Φύλλα ζελατίνης
360 γρ. Κουβερτούρα Sugar Free Drops 1/8000 (κωδ. 6023)
600 γρ. Akticrema Silky crème Κρέμα γάλακτος 36% (Αφρατεμένη) (κωδ. 8105)

Σε ένα κατσαρόλι βάζουμε το γάλα και το φέρνουμε σε σημείο βρασμού. Αποσύρουμε από την φωτιά και προσθέτουμε τα μαλακωμένα φύλλα ζελατίνης, ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός. Αδειάζουμε το μίγμα στην λεκάνη που έχουμε ζυγίσει την Κουβερτούρα Sugar Free Drops 1/8000 και ανακατεύουμε. Έπειτα ενσωματώνουμε την μισοχτυπημένη σαντιγί και ανακατεύουμε με μια μαρίζ.

COULIS STRAWBERRY

500 γρ. Puree Strawberry (κωδ. 18201)
15 γρ. Φύλλα ζελατίνης
40 γρ. Aktiglaze Ουδέτερο No Added Sugar (κωδ. 11513)

Σε ένα κατσαρόλι ζεσταίνουμε το Puree Strawberry και το Aktiglaze Ουδέτερο No Added Sugar μέχρι το σημείο βρασμού. Αφαιρούμε από την φωτιά και προσθέτουμε τα μαλακωμένα φύλλα ζελατίνης ανακατεύοντας με ένα σύρμα χειρός. Σερβίρουμε σε φόρμα σιλικόνης μικρότερης διαμέτρου από την πάστα μας και το βάζουμε κατάψυξη.

GLACAGE

300 γρ. Aktiglaze Ουδέτερο No Added Sugar (κωδ. 11513)
15 γρ. Φύλλα Ζελατίνης
450 γρ. No 32 Special Απομίμηση Σοκολάτας Sugar Free (κωδ. 6172)
300 γρ. Γάλα

Σε ένα κατσαρόλι βάζουμε το γάλα και το φέρνουμε σε σημείο βρασμού. Έπειτα προσθέτουμε την μαλακωμένη ζελατίνη και αδειάζουμε το μίγμα σε μια λεκάνη που έχουμε ζυγίσει την No 32 Special Απομίμηση Σοκολάτας και ανακατεύουμε. Τέλος προσθέτουμε και το Aktiglaze Ουδέτερο No Added Sugar και ομογενοποιούμε.

ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑ

Σε μια φόρμα σιλικόνης προσθέτουμε τη mousse. Έπειτα προσθέτουμε και το Coulis Strawberry και κλείνουμε με το Τόμπους. Βάζουμε να παγώσει. Ξεφορμάρουμε και περνάμε με το Glacage πάνω σε μια σχάρα. Διακοσμούμε με φρούτα ή σοκολάτα.

Σειρά GLACAGE

Premium επικαλύψεις για άψογο αποτέλεσμα

Η σειρά GLACAGE της AKTINA αποτελεί κορυφαία επιλογή στην αγορά, αναγνωρισμένη για την ποιότητα, τη λάμψη και την άψογη συμπεριφορά της σε κάθε εφαρμογή. Με γεύσεις Μαύρης και Λευκής Σοκολάτας, Strawberry, Cookie, Raspberry, Dolce di Latte, Gianduiia, Lemon, Milk Choco, Amarena και Bueno (5kg), προσφέρει πλούσιο χρώμα, βελούδινη υφή και εξαιρετική σταθερότητα. Ιδανική για τούρτες, πάστες και drip και layer cakes, εξασφαλίζει premium εμφάνιση και συνεπές αποτέλεσμα που ξεχωρίζει στις επαγγελματικές βιτρίνες.



AKTIGLAZE

Ουδέτερο Κατάψυξης No Added Sugar

Το AKTIGLAZE Ουδέτερο Κατάψυξης No Added Sugar αποτελεί καινοτόμο λύση για επαγγελματίες που επιθυμούν κορυφαίο φινιρίσμα χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Έτοιμο προς χρήση, προσφέρει γυαλάδα και άψογη υφή ακόμη και σε κατάψυξη έως -20°C. Προστατεύει τα φρέσκα φρούτα σε τάρτες, χαρίζοντας φρεσκάδα και λάμψη, ενώ παραμένει ιδανικό για γλυκίσματα και γκανάζ χωρίς ζάχαρη. Μπορεί να θερμανθεί ελαφρά, ανάλογα με την τελική εφαρμογή.



Glacage

Εξαιρετική γυαλάδα και κορυφαία επικαλυπτικότητα
από τη συντήρηση ή την κατάψυξη!



MADE BY SHAPE LTD

AKTINA A.E.

ΠΑΠΠΟΥ 21, 104 42 ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ, ΑΘΗΝΑ
T: 210 5122410, www.aktinafoods.com

FOLLOW US



ΔΥΝΑΜΙΚΗ Η ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ FABBRI ΣΤΗ SIGEP 2026
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε η συμμετοχή της FABBRI 1905 στη 48η διεθνή SIGEP 2026 στο Rimini, το κορυφαίο παγκόσμιο σημείο συνάντησης για ζαχαροπλαστική και gelato. Η Fabbri ξεχώρισε για ακόμη μία χρονιά, επιβεβαιώνοντας τον ρόλο της ως σημείο αναφοράς σε ποιότητα και καινοτομία για τον κλάδο στην Ευρώπη. Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, αποκλειστικός αντιπρόσωπος στην Ελλάδα, υποδέχθηκε συνεργάτες και επαγγελματίες, παρουσιάζοντας τις τάσεις και τα νέα προϊόντα της μοναδικής ιταλικής τεχνογνωσίας. Οι καινοτομίες της SIGEP 2026 έρχονται στην Ελλάδα με παρουσιάσεις στα Centers of Gastronomy σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, από το τεχνικό τμήμα και τους κορυφαίους gelato masters της Fabbri 1905.

stelioskanakis.gr



ΨΗΝΟΜΕΝΗ ΓΕΜΙΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΚΑΟΦÜLLE
από την ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Το νέο εξαιρετικό προϊόν Κακαοfülle είναι πλούσια γέμιση σοκολάτα ψηνόμενη σε σκόνη, κατάλληλη για χρήση σε coffee cakes, babka, chocolate rolls, τσουρέκια κ.ά. Για την προετοιμασία της χρειάζεται μόνο να προσθέσετε νερό. Με πολλά πλεονεκτήματα όπως: περιεκτικότητα σε κακάο σε ποσοστό 12%, υπέροχο άρωμα κακάο, εξαιρετική ευκολία στη χρήση, ιδανική για ψήσιμο, αλλά και για κατάψυξη. Διατίθεται σε σακί 10 κιλών.

konta.gr

ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ MULTY VP ΤΤΙ
από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

Έρθε το απαραίτητο μηχάνημα σε κάθε εργαστήριο! Θέλετε να παράγετε κρέμα ζαχαροπλαστικής, γκανάζ, μαρμελάδες, σάλτσες, να στρώσετε σοκολάτα, να παστεριώσετε και να φτιάξετε παγωτό; Όλα αυτά μπορούν να γίνουν με ένα μόνο μηχάνημα παρασκευάζοντας εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα χάρη στην αυτόματη αλλαγή ταχύτητας (inverter), σύμφωνα με τα δεδομένα που αναλύει ο μικροπρόσessor κάθε δευτερόλεπτο. Διατίθενται δύο μοντέλα (με 7 και 12 κιλά κάδο) σε καταπληκτικές τιμές. τηλ. 2105773177 / kourlampas.gr



FEHMARN 60% Η ΕΝΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΚΟΥΡΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Με 60% κακάο και παραγωγή υψηλών προδιαγραφών, η σκούρα κουβερούρα Fehmarn 60% της Lubeca προσφέρει πλούσια, σοφιστική γεύση, βελούδινη υφή και εξαιρετική ρευστότητα. Είναι ιδανική για mousse, ganache, crèmeux, γλάσα και επικάλυψη. Διατίθεται σε κιβώτιο 10 kg (2 x 5 kg) για σταθερή και αποδοτική χρήση.

giannikas.gr

ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΜΕΝΟ «ΒΕΝΕΤΗΣ» ΣΤΟ MC ARTHOURGLEN
από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η εταιρεία Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ – SHOP FITTINGS ανέλαβε ξανά την υλοποίηση της σταθερής επίπλωσης και του εξοπλισμού εστίασης για το ανακαινισμένο κατάστημα ΒΕΝΕΤΗΣ Foodhall στο McArthurGlen στα Σπάτα. Η μακρόχρονη συνεργασία, ξεκίνησε από το ιστορικό κατάστημα στην Ομόνοια, συνεχίζεται με συνέπεια σε επιλεγμένα σημεία της Αττικής. Στο νέο αυτό έργο ξεχωρίζουν οι λειτουργικές βιτρίνες για γλυκά και αρτοσκευάσματα, η σύγχρονη αρτοθήκη, το εργονομικό ταμείο, καθώς και οι ενσωματωμένοι αποθηκευτικοί χώροι κάτω από τις βιτρίνες και τα έπιπλα εξπηρέτησης. Οι ειδικές κατασκευές συνδυάζουν υψηλή αισθητική, αντοχή και λειτουργικότητα. / drakoulakis.gr



Ό,τι φτιάχνεται σωστά,
δεν είναι θέμα τύχης!



Η επιτυχία δεν αφήνεται στην τύχη, ξεκινά από τα σωστά υλικά. Με τα αλεύρια Μύλοι Κεπενού, κάθε δημιουργία πετυχαίνει. Γιατί το φLOURÍ μπορεί να πέσει σε οποιονδήποτε, η ποιότητα όμως, είναι πάντα εξασφαλισμένη.



ΒΙ.ΠΕ ΠΑΤΡΩΝ, ΤΚ 25018 | Τηλ. 2610 241940 | Email: mkepenos@kepenos.gr | www.kepenos.gr

**LIMITED EDITION ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ
LEMAN ST. VALENTINE'S 2026**
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Χαρίστε χρώμα και μοναδική εμφάνιση στις δημιουργίες σας για τη γιορτή του Αγίου Βαλεντίνου, με τα εντυπωσιακά σοκολατένια διακοσμητικά της εταιρείας Leman Decorations, που διαθέτει αποκλειστικά η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ. Έτοιμα προς χρήση, αποτελούν την ιδανική επιλογή για διακόσμηση σε κορμούς, τούρτες, πάστες, curcakes κ. ά. stelioskanakis.gr



LEMAN
DECORATIONS



**ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ
ΤΟ 2025**
από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ

Το 2025 ήταν χρονιά σημαντικής ανάπτυξης για την εταιρία Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ, με νέες προσλήψεις και επενδύσεις σε αποθηκευτικούς χώρους. Οι κινήσεις αυτές ενίσχυσαν τη διαθεσιμότητα προϊόντων, τη λειτουργική δύναμη και την αποτελεσματικότητα στον εφοδιασμό. Οι συνεχείς επενδύσεις σε ανθρώπους και υποδομές έχουν μόνιμο προσανατολισμό στις αρχές μας που είναι η σταθερότητα, η ευελιξία και η δυναμική της εταιρίας μας, ώστε να εξελισσόμαστε διαρκώς, πιστοί στον ρόλο μας ως ένας αξιόπιστος συνεργάτης για κάθε επιχείρηση που αναζητά συνέπεια και ασφάλεια. / e-dakidis.gr

**CALLEBAUT: ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ
ΣΕ Ν/Δ ΕΛΛΑΔΑ, ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ & ΗΠΕΙΡΟ**
από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ

Η ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ, στο πλαίσιο της συνεργασίας της με τη διεθνώς καταξιωμένη Callebaut, διαθέτει αποκλειστικά τα προϊόντα σοκολάτας Callebaut στις περιοχές της Ν/Δ Ελλάδας, των Ιονίων Νήσων και της Ηπείρου. Με ιστορία άνω των 100 ετών, η Callebaut αποτελεί σταθερή αξία στην επαγγελματική σοκολάτα, προσφέροντας πλούσια γεύση, σταθερότητα και ευκολία εφαρμογής. Οι πρώτες ύλες προέρχονται από υπεύθυνες και βιώσιμες καλλιέργειες, εξασφαλίζοντας άριστο γευστικό αποτέλεσμα. Η εταιρεία ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ συνεχίζει να στηρίζει τους επαγγελματίες αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες, παρέχοντας τεχνογνωσία, ποιοτικές πρώτες ύλες και αξιόπιστες λύσεις. / papageorgioufoods.gr



NEO BANANA BREAD
από την FOODSTUFF

Η FOODSTUFF παρουσιάζει το νέο μίγμα για BANANA BREAD με φυσική αφυδατωμένη μπανάνα, καστανή ζάχαρη και γιαούρτι. Μοναδικό σε γεύση, άρωμα και με χαρακτηριστική πολύ ζουμερή δομή, που διατηρείται για πολλές ημέρες. Μπορείτε να προσθέσετε κομματάκια σοκολάτας ή ξηρούς καρπούς. Παρασκευάζεται εύκολα με νερό, λάδι ή βούτυρο και αυγό, και διατίθεται σε συσκευασία χαρτόσακου 10 κιλών. / foodstuff.gr

**ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ALVENA: CLEAN LABEL
ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ**
από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ

Η Alvena, μέλος του παγκοσμίως αναγνωρισμένου οίκου Disaronno, ξεχωρίζει για τη σταθερή της προσήλωση στη φιλοσοφία των clean label προϊόντων, επενδύοντας σε ποιοτικές πρώτες ύλες. Σε μια εποχή όπου οι καταναλωτές προτιμούν προϊόντα με «καθαρά» συστατικά, χωρίς τεχνητές χρωστικές ή πρόσθετα, η Alvena ανταποκρίνεται στις ανάγκες της αγοράς, ενισχύοντας την εμπιστοσύνη του κοινού και αναδεικνύοντας την απλότητα ως στοιχείο πολυτέλειας. Στην ελληνική αγορά, η Alvena εκπροσωπείται από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ, που φροντίζει για δυναμική παρουσία και σωστή τοποθέτηση των προϊόντων, μεταφέροντας τη φιλοσοφία και τις αξίες του ιστορικού οίκου Disaronno. / e-dakidis.gr



Dakidis



ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

Α' ΥΛΕΣ

ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ / ΠΑΓΩΤΟ

ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ
ΠΡΩΤΟΖΥΜΟΝ ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΟ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟ ΣΜΥΡΝΑΙΙΚΟ

Το μυστικό κρύβεται στις πρώτες ύλες

Μια πλήρης σειρά μιγμάτων νέας γενιάς από την εταιρία Παπαγεωργίου για τέλειο παραδοσιακό τσουρέκι, που καλύπτει όλες τις ανάγκες. Βυζαντινό για το κλασικό πολίτικο τσουρέκι, Σμυρναίικο για αυθεντικό «Σμυρνιό» ή Ανατολίτικο με απαλά αρώματα ανατολής. Το καθένα με τα δικά του ιδιαίτερα αρώματα από μπαχαρικά και εσπεριδοειδή ή το Πρωτόζυμον με χρόνο παρασκευής μόλις 100 λεπτά και με ουδέτερη βάση για διαφορετικές συνταγές. Δοκιμάστε τα για σίγουρη επιτυχία κάθε φορά.



ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ COVERCREAM IRCA
από την LAOUDIS FOODS

Η IRCA, η ιταλική παραγωγός εταιρεία πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής, διαθέτει πολύ μεγάλη ποικιλία από εξειδικευμένα προϊόντα ώστε να έχετε πάντα το καλύτερο αποτέλεσμα στις συνταγές σας! Στη σειρά σοκολατένιων επικαλύψεων COVERCREAM θα βρείτε τέσσερις υπέροχες επιλογές (λευκή, σκούρα, γάλακτος και λεμόνι) με τις οποίες θα επικαλύψετε έτοιμα, ψημένα προϊόντα (τσουρέκια, κέικ, σουδάκια, εκλέρ κ.ά.) καθώς επίσης να δημιουργήσετε, με την προσθήκη γάλακτος, υπέροχες σάλτσες προφιτερόλ! Τα Covercream χαρακτηρίζονται για τη σταθερότητα και την πλούσια σοκολατένια γεύση τους! / laoudis.gr



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ SPECULOOS
από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ επεκτείνει τη σειρά Speculoos με νέα, ποιοτικά προϊόντα σχεδιασμένα για τον κλάδο ΗΟ.ΡΕ.ΣΑ. Η πλούσια, αρωματική γεύση speculoos με νότες κανέλας και καραμέλας προσφέρεται ιδανικά για γέμιση και γαρνίρισμα σε κρέπες, βάφλες, pancakes, επιδόρπια και ροφήματα. Η σειρά περιλαμβάνει κρέμες, crunchy εκδοχές, topping, powder και τεμαχισμένο μπισκότο, καλύπτοντας δημιουργικές ανάγκες ξενοδοχείων, εστιατορίων και καφετεριών. giannikas.gr



ΒΑΚΛΑΒΑ ΦΥΤΙΚΟ ΛΙΠΟΣ 100%
από την OLYMPIC FOODS

Το νέο αλειωτό 100% φυτικό μαγειρικό λίπος Baklava της OLYMPIC FOODS, χωρίς trans λιπαρά, με υψηλή θερμική σταθερότητα και ελεγχόμενη συμπεριφορά στην υγρασία, έρχεται να αποτελέσει βασικό σύμμαχο στην αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική και τη μαγειρική, διασφαλίζοντας σταθερό αποτέλεσμα και συνέπεια, σε κάθε παρασκευή. Συμβάλλει στην τραγανότητα, εξασφαλίζει ομοιόμορφο και σταθερό ψήσιμο και ήπια αρωματική και γευστική υποστήριξη χωρίς να καλύπτει τα υπόλοιπα συστατικά της συνταγής ακόμη και σε απαιτητικές επαγγελματικές συνθήκες. Διατίθεται σε συσκευασία δοχείου 16,380kg. / olympic-foods.gr



ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ ΦΥΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΖΩΙΚΩΝ ΚΡΕΜΩΝ
από την ΑΚΤΙΝΑ

Η ΑΚΤΙΝΑ προσφέρει ολοκληρωμένη σειρά φυτικών και ζωικών κρεμών ζαχαροπλαστικής και μαγειρικής με τα προϊόντα Velvet Creme και Silky Creme, σχεδιασμένων για άριστη σταθερότητα, πλούσια υφή και υψηλή απόδοση σε κάθε εφαρμογή. Με γνώμονα την ποιότητα και την καινοτομία, παρέχουμε αξιόπιστες λύσεις για επαγγελματίες που απαιτούν συνέπεια και κορυφαίο αποτέλεσμα. aktinafoods.com

ΓΛΑΣΑΖ ΚΑΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ
από την ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ ΑΕ

Η εταιρεία ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ προσφέρει ολοκληρωμένες λύσεις στην κατηγορία επαγγελματικών επικαλύψεων, σχεδιασμένες να καλύπτουν κάθε ανάγκη των αρτοποιών και ζαχαροπλαστών. Ξεχωρίζει η λευκή κρέμα επικάλυψης Qualcream Cover Bianca, ιδανική για κέικ, muffins, τσουρέκια και άλλες δημιουργίες, καθώς προσφέρει ομοιόμορφο αποτέλεσμα, γυαλάδα και σταθερότητα. Η εύκολη εφαρμογή της, την καθιστά απαραίτητο εργαλείο για άρτια επαγγελματική παρουσίαση και εντυπωσιακό τελικό αποτέλεσμα. Στο χαρτοφυλάκιο της κατηγορίας περιλαμβάνονται, επίσης, σοκολατένιες επιλογές, οι οποίες διατηρούν τη σταθερότητά τους και προσφέρουν πλούσια γεύση κι επαγγελματική εμφάνιση σε κάθε εφαρμογή. / papageorgioufoods.gr

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ «ΜΑΝΗΣ» ΣΤΑ ΓΙΑΝΝΕΝΑ
από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Μετά από μια ολοκληρωμένη ανακαίνιση, το ζαχαροπλαστείο «Μάνης» στα Γιάννενα υποδέχεται το κοινό σε έναν χώρο σύγχρονο, φωτεινό και καλαίσθητο. Για την κατασκευή του επαγγελματικού εξοπλισμού, ο ιδιοκτήτης εμπιστεύθηκε την εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, η οποία υλοποίησε λύσεις υψηλής ποιότητας, προσαρμοσμένες στις λειτουργικές ανάγκες του καταστήματος. Οι κρυστάλλινες φωτιζόμενες βιτρίνες, με εργονομικό σχεδιασμό και άριστη ορατότητα, και τα ψυγεία τελευταίας τεχνολογίας, αναδεικνύουν ιδανικά τα προϊόντα, προσφέροντας άνεση και εξαιρετική παρουσίαση. Η ανανεωμένη εικόνα αποπνέει ποιότητα, λειτουργικότητα και προσοχή στη λεπτομέρεια, ενισχύοντας τον χαρακτήρα του ζαχαροπλαστείου και υποστηρίζοντας αποτελεσματικά την καθημερινή του λειτουργία. / antonopoulos.com.gr



ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΑΓ. ΒΑΛΕΝΤΙΝΟΥ
από την DOBLA

Τα βρώσιμα εποχιακά διακοσμητικά από ποιοτική σοκολάτα Βελγίου της DOBLA κάνουν όλες τις γιορτινές δημιουργίες σας, πολύ πιο εντυπωσιακές! Έχουν τέλεια εμφάνιση και ακόμη πιο τέλεια γεύση. Κυκλοφορούν σε πολλά διαφορετικά σχέδια και σε ποικιλία από μεγέθη, έτσι ώστε να βρείτε το ιδανικό που ταιριάζει σε κάθε γλυκό (τούρτα, πάστα κ.α.) Η νέα συλλογή για τη γιορτή των Ερωτευμένων (Αγίου Βαλεντίνου) είναι άμεσα διαθέσιμη από την LAOUDIS FOODS. Σε αυτή περιλαμβάνονται πολλά εντυπωσιακά σχέδια που μπορείτε να δείτε στο Laoudis.gr.

AROMITALIA ΚΑΙ ΑΚΤΙΝΑ ΣΤΗ SIPEP

Η Aromitalia συμμετείχε στην κορυφαία έκθεση SIGEP, που πραγματοποιήθηκε στο Ρίμινι της Ιταλίας στις 16-20 Ιανουαρίου 2026, παρουσιάζοντας τις νέες τάσεις και καινοτομίες της. Η ΑΚΤΙΝΑ, ως αποκλειστική αντιπρόσωπος της Aromitalia για την ελληνική αγορά, παρευρέθηκε για να υποδεχτεί και να εξυπηρετήσει τους Έλληνες επαγγελματίες, προσφέροντας ενημέρωση, καθοδήγηση και άμεση σύνδεση με τις διεθνείς εξελίξεις του κλάδου. / aktinafoods.com



ΝΕΑ ΔΙΑΙΡΕΤΙΚΗ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
από την CLIVANEXPORT – ΣΤΕΦΑΝΟΥ

Η νέα χειροκίνητη διαιρητική και στρογγυλοποιητική μηχανή DR-M διαθέτει μπροστινό πεντάλ αντί για τον παραδοσιακό λεβιέ στρογγυλοποίησης, προσφέροντας μεγαλύτερη ευκολία στη χρήση και εξοικονόμηση χώρου. Είναι κατάλληλη για τεμάχια από 12g έως 500g, ενώ με τον προαιρετικό μοχλό ανύψωσης μετακινείται εύκολα, διευκολύνοντας τον καθημερινό καθαρισμό. / clivanexport.gr

ΝΕΕΣ ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ ΣΤΗ ΣΕΙΡΑ SINGLE ORIGINS ΤΗΣ CALLEBAUT
από την Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ

Η σειρά Single Origins της Callebaut εξελίσσεται συνεχώς, αναδεικνύοντας τον χαρακτήρα κακάο κάθε προέλευσης και προσφέρει ακόμα πιο μοναδικές σοκολατένιες εμπειρίες υψηλής αξίας. Νέες επιλογές σε milk και bitter σοκολάτες έρχονται να εμπλουτίσουν τη συλλογή, διευρύνοντας ακόμη περισσότερο το φάσμα γεύσεων και αρωμάτων. Οι νέοι κωδικοί θα είναι διαθέσιμοι στην ελληνική αγορά από την εταιρεία Ε. ΔΑΚΙΔΗΣ ΕΕ κατά το πρώτο τρίμηνο του 2026. / e-dakidis.gr





Από το στάρι στο ψωμί

Η ανανεωμένη σειρά βιβλίων αποτελεί μοναδικό εργαλείο που συνδυάζει την απαραίτητη πληροφόρηση του επαγγελματία αρτοποιού με την πρακτική.



Τεχνολογία αρτοποιίας



Αρτοποιία & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά



Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες



Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου



Συνταγές αρτοποιίας



Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής



Αρτοποιητική Τέχνη
Ειδικότητα: Τεχνικός Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής

Νέο

<https://eshop.bakery-pastry.gr>

Με τη νέα χρονιά οι βιτρίνες ανανεώνονται, οι ιδέες ωριμάζουν και η ζαχαροπλαστική στρέφεται σε προτάσεις που συνδυάζουν αισθητική, γεύση και ταυτότητα. Οι λαμπερές επικαλύψεις και τα γλασάζ δεν αποτελούν απλώς τεχνική επιλογή — είναι μέσο έκφρασης.



Με customised παρασκευές που στηρίζονται σε πουρέδες κατεψυγμένου φρούτου υψηλής ποιότητας, εξασφαλίζουμε:

**ένταση
φρεσκάδα
σταθερότητα**
χωρίς συμβιβασμούς στο χρώμα ή στο άρωμα.

Γιατί οι επικαλύψεις δεν αρκεί να καλύπτουν απλά το γλυκό...
Αλλά να αναδεικνύουν την δική σας μοναδική υπογραφή.

Νικόλας Νικολακόπουλος

«Η σοκολάτα δεν συγχωρεί επιφανειακή γνώση»

Η σοκολάτα απαιτεί ακρίβεια και απόλυτο έλεγχο. Ζητά κατανόηση και ανταμείβει μόνο όσους επιμένουν στη λεπτομέρεια. Ο Νικόλας Νικολακόπουλος ανήκει στους δημιουργούς που την προσεγγίζουν όχι ως επίδειξη, αλλά ως διαδικασία σκέψης. Με αφετηρία τη Χημεία και διαδρομή που περνά από τη Lenôtre, το Le Monde και το World Chocolate Masters, αντιμετωπίζει τη ζαχαροπλαστική ως εφαρμοσμένη επιστήμη με αισθητικό αποτέλεσμα. Αυτή τη φιλοσοφία συμπυκνώνει και το νέο του εργαστήριο στη Νίκαια, το NZ Dessert Designers: ένας χώρο έρευνας, εκπαίδευσης και δημιουργίας, σχεδιασμένος για επαγγελματίες. Μας μιλά για γνώση, σχεδιασμό, storytelling και για το πώς η σοκολάτα μπορεί να μετατραπεί σε εμπειρία.

Πώς το πτυχίο στη Χημεία σμίλεψε την προσέγγισή σου στη ζαχαροπλαστική;

Η Χημεία μού έδωσε τρόπο σκέψης. Δεν με ενδιαφέρει απλώς αν «δουλεύει» κάτι, αλλά γιατί δουλεύει. Στη σοκολάτα αυτό είναι καθοριστικό: κρυστάλλωση, λιπαρά, υγρασία, ενεργότητα νερού, ισορροπία ζαχαρών. Από νωρίς αντιμετώπισα τη ζαχαροπλαστική σαν εφαρμοσμένη επιστήμη με αισθητικό αποτέλεσμα, όχι σαν συνταγολόγιο.

Ανατρέχοντας στην πορεία σου, ποιοι ήταν οι σημαντικοί σταθμοί και τι κρατάς από κάθε εμπειρία;

Ξεκίνησα από τη Lenôtre, όπου κατάλαβα τη σημασία της δομής, της πειθαρχίας και της ακρίβειας. Εκεί έμαθα ότι η υψηλή ζαχαροπλαστική δεν συγχωρεί ασάφειες: η λεπτομέρεια δεν είναι προαιρετική, είναι δεδομένη. Στη συνέχεια, ήρθε το Le Monde, η σχολή όπου ξεκίνησα και όπου πλέον εργάζομαι ως καθηγητής τα τελευταία 14 χρόνια. Εκεί το πιο σημαντικό που αποκόμισα ήταν η ανταλλαγή γνώσης: όταν εξηγείς κάτι σε άλλον, αναγκάζεσαι να το κατανοήσεις πλήρως, και αυτή η διαδικασία με έχει βοηθήσει καθ' όλη την πορεία μου.

Τέλος, η συμμετοχή μου στο World Chocolate Masters με έφερε αντιμετώπιση με πίεση, storytelling

και ακραία τεχνικά όρια. Έπρεπε να λύνω προβλήματα αντοχής και ισορροπίας, τόσο σε προσωπικό όσο και σε τεχνικό επίπεδο, μέσα σε ασφυκτικά χρονικά πλαίσια. Εκεί έμαθα να σχεδιάζω πριν εκτελέσω και απέκτησα δεξιότητες που ποτέ δεν θα φανταζόμουν ότι θα είχα, όπως 3D design και packaging. Για μένα, ήταν η κορύφωση μιας πορείας που, δυστυχώς, στη χώρα μας δεν αναγνωρίζεται εύκολα. Δύσκολη, αλλά ευτυχώς με έναν ευχάριστο προορισμό.

Με τι σου αρέσει να πειραματίζεσαι δημιουργικά;

Με τα πάντα γύρω μου. Με το άμεσο ή φανταστικό περιβάλλον, αλλά



«Η τάση δείχνει ότι το clean design και η διαφάνεια θα αποκτούν όλο και μεγαλύτερη σημασία, όπως και το storytelling πίσω από το προϊόν»



επίσης λατρεύω το concept και την εμπειρία. Με ενδιαφέρει πώς ένα προϊόν «διαβάζεται» οπτικά και πώς εξελίσσεται στο στόμα. Από την εμφάνιση, την υφή, καθυστέρηση απελευθέρωσης αρωμάτων, contrast... Όχι απλώς ωραίοι συνδυασμοί γεύσεων, αλλά καλλιτεχνική έκφραση κι εμπειρία για όλες τις αισθήσεις.

Πώς δοκιμάζεις υλικά και textures χωρίς σπατάλη;

Με την εμπειρία ευτυχώς έρχεται η δυνατότητα να «φαντάζεσαι» πολλούς συνδυασμούς γεύσεων πλέον χωρίς απαραίτητα να τις πραγματοποιήσεις. Κι όταν αναγκαστικά το κάνεις για να μικρορυθμίσεις λεπτομέρειες, κάνεις μικροδοκιμές. Δουλεύω σε πολύ μικρά batch, αλλάζοντας κάποιες μεταβλητές κάθε φορά: λιπαρά, ζάχαρα, γαλακτωματοποιητές, ισορροπία συστατικών γεύσης. Κρατάω σημειώσεις και συγκρίνω. Είναι καθαρά εργαστηριακή λογική.

Πώς δημιουργείς ένα concept showpiece; Ποιο είναι το πιο απαιτητικό κομμάτι;

Ξεκινάω πάντα από το concept και το narrative, στη συνέχεια προχω-

ράω σε σκίτσα και τέλος στον δομικό σχεδιασμό. Αυτό το στάδιο είναι και το πιο χρονοβόρο: για μένα τα τρία τέταρτα του χρόνου αφιερώνονται στον σχεδιασμό, ενώ μόνο το ένα τέταρτο στην υλοποίηση. Αν γνωρίζεις εκ των προτέρων τι θα κάνεις, δεν χρειάζεται να ξοδέψεις χρόνο στην εκτέλεση. Τεχνικά, το πιο δύσκολο σημείο είναι η ισορροπία ανάμεσα σε αντοχή και κομψότητα. Ένα κομψό γλυπτό συχνά έχει «αδύνατες» ισορροπίες, και η σοκολάτα δεν συγχωρεί λάθη ούτε στη στήριξη ούτε στην τεχνική.

Εφαρμόζεις plant-based / dairy-free ganache ή alternative fillings;

Όπως και τα περισσότερα είδη ειδικής διατροφής, έτσι και στα plant based το κλειδί είναι ο έλεγχος της συνταγής. Σε μια αγορά που πλέον αυτά τα προϊόντα είναι μέρος της καθημερινότητας, είναι απαραίτητη η γνώση ελέγχου των παραμέτρων των plant based υλικών ώστε το αποτέλεσμα να είναι άρτιο. Αν δεν βγαίνει «στα χαρτιά», δεν βγαίνει ούτε στην πράξη, γιατί δεν είναι απλώς «αντικατάσταση» ζωικών υλικών, είναι διαφορετική αρχιτεκτονική συνταγής.

Ποια είναι τα εργαλεία – κλειδιά για ένα σύγχρονο εργαστήριο;

Καθοριστικό ρόλο παίζουν, καταρχάς, οι αξιόπιστοι στρωτήρες σοκολάτας, εφόσον φυσικά το αντικείμενο το επιτρέπει. Ο χρόνος που εξοικονομείται και η σταθερότητα στην ποιότητα του τελικού αποτελέσματος δεν συγκρίνονται. Εξίσου απαραίτητη είναι μια συσκευή κενού, τόσο για εκχυλίσεις όσο και για σωστή αποθήκευση — αναπόσπαστο εργαλείο σε μια ποιοτική παραγωγή. Και κάτι που συχνά υποτιμάται: ο σωστός κλιματισμός του χώρου. Μπορεί να φαίνεται απλό, όμως σε ένα εργαστήριο υψηλών απαιτήσεων κάνει τη διαφορά και, στις περισσότερες περιπτώσεις, επηρεάζει καθοριστικά ολόκληρη την παραγωγική διαδικασία.

Πώς βιώνεις τη διδασκαλία;

Είναι για εμένα μια προσπάθεια μετάδοσης νοοτροπίας και τρόπου σκέψης πάνω στην τέχνη. Οι σπουδαστές, δεν με ενδιαφέρει να αντιγράφουν συνταγές, αυτό το κάνουν όλοι, αλλά να μάθουν να σκέφτονται. Θέλω να μπορούν να λύσουν πρόβλημα όταν κάτι δεν πάει καλά.

Πώς συνδυάζεις R&D, workshops και consulting;

Είναι συγκοινωνούντα δοχεία. Το R&D τροφοδοτεί τη διδασκαλία, η διδασκαλία αποκαλύπτει κενά, και το consulting απαιτεί εφαρμόσιμες λύσεις στον πραγματικό κόσμο. Σίγουρα δεν αφήνουν πολύ ελεύθερο χρόνο.

Ποια είναι η φιλοσοφία πίσω από το NZ Dessert Designers και πώς το έχεις σχεδιάσει να λειτουργεί;

Δεν είναι απλώς παραγωγικός χώρος. Είναι εργαστήριο έρευνας, εκπαίδευσης και consulting. Σχεδιάστηκε για επαγγελματίες: Από τη δική μας παραγωγή high-end προϊόντων σοκολάτας, μέχρι masterclasses περιορισμένων ατόμων, R&D, ανάπτυξη προϊόντων, training ομάδων και custom λύσεις για brands. Για εμένα είναι σημείο αναφοράς, όχι «άλλο ένα εργαστήριο».

Πώς βλέπεις να εξελίσσεται η σοκολάτα τα επόμενα χρόνια, στην Ελλάδα και διεθνώς;

Η τάση δείχνει ξεκάθαρα προς την ποιότητα της πρώτης ύλης, τη μείωση της ζάχαρης και τις πιο καθαρές, ποιοτικές συνθέσεις, τόσο σε επίπεδο γεύσης όσο και σχεδιασμού. Το clean design και η διαφάνεια θα αποκτούν όλο και μεγαλύτερη σημασία, όπως και το storytelling πίσω από το προϊόν. Στην Ελλάδα η μετάβαση αυτή θα αργήσει λίγο, όμως θεωρώ ότι θα ακολουθήσει. Τα social media παίζουν ήδη καθοριστικό ρόλο στην επικοινωνία αυτών των αξιών και θα συνεχίσουν να διαμορφώνουν τον τρόπο με τον οποίο ο καταναλωτής αντιλαμβάνεται τη σοκολάτα.

Ποια συμβουλή θα έδινες σε νέους ζαχαροπλάστες που θέλουν να ασχοληθούν με την υψηλή σοκολατοτεχνία;

Συνοψίζεται στα εξής: Μάθε πρώτα τη βάση σε βάθος. Αν δεν καταλαβαίνεις κρυστάλλωση, ισορροπία και υφή, το design δεν σε σώζει, και οι τυχαίοι πειραματισμοί δεν λειτουργούν δυστυχώς σε αυτό τον κλάδο. Η σοκολάτα δεν συγχωρεί επιφανειακή γνώση, και πρέπει να την σέβεται κάνεις πολύ, προκειμένου να λάμψει μεταφορικά και κυριολεκτικά.

Πρωτεΐνες: Δομή, Γεύση, Απόδοση

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ - ΓΕΩΠΟΝΟΣ, ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Για το 2026 θα έχουμε μια σειρά άρθρων που θα εμβαθύνουν σε ήδη γνωστούς όρους, όπως οι πρωτεΐνες, τα σάκχαρα και τα λίπη, με τρόπο που, παρότι περιλαμβάνει όλες τις επιστημονικές πληροφορίες, απλουστεύει τις έννοιες και διευκολύνει την αφομοίωσή τους. Σημασία έχει οι έννοιες που χρησιμοποιούμε καθημερινά στο επάγγελμά μας να αποκτήσουν υπόσταση και να πάψουν να είναι ξερές λέξεις. Κάθε άρθρο έχει λογική συνέχεια και είναι δομημένο, ώστε ο καθένας να μπορεί να διακρίνει τι τον ενδιαφέρει και να επιλέξει αν θα το διαβάσει ή θα το προσπεράσει. Και επειδή, από την πανδημία και μετά, παρατηρείται έντονη διατροφική τάση προς τρόφιμα αυξημένης πρωτεΐνης, θα ξεκινήσουμε με τις πρωτεΐνες.

«Υπάρχουν 20 διαφορετικά αμινοξέα από τα οποία το σώμα μας μπορεί να συνθέσει μόνον τα έντεκα. Τα υπόλοιπα εννέα τα λέμε απαραίτητα ή περιοριστικά αμινοξέα και μπορούμε να τα πάρουμε μόνον από τη διατροφή»

Οι πρωτεΐνες είναι η δομική ύλη με την οποία το σώμα χτίζει, επισκευάζει και συντηρεί σχεδόν όλα τα μέρη του. Αν θέλαμε παρομοιάσουμε το σώμα με ένα κτίσμα, τότε οι πρωτεΐνες είναι τα τούβλα που δίνουν την τελική μορφή στο οικοδόμημα.

Πρόκειται για μεγάλες αλυσίδες από μικρότερα μόρια που λέγονται αμινοξέα. Βοηθάει να φανταστούμε μια πρωτεΐνη σαν ένα κομπολόι του οποίου οι χάντρες είναι τα αμινοξέα. Αν θέλαμε να ονοματίσουμε αυτό το κομπολόι, θα το λέγαμε «πεπτιδική αλυσίδα». Αν το κομπολόι αυτό έχει έως 50 χάντρες-αμινοξέα, τότε ονομάζεται ολιγοπεπτίδιο. Αν έχει πάνω από 50, λέγεται πολυπεπτίδιο και είναι μια πρωτεΐνη.

Υπάρχουν 20 διαφορετικά αμινοξέα από τα οποία το σώμα μας μπορεί να συνθέσει μόνον τα έντεκα. Τα υπόλοιπα εννέα τα λέμε απαραίτητα ή περιοριστικά αμινοξέα και μπορούμε να τα πάρουμε μόνον από τη διατροφή.

Χρειάζεται να εξηγηθεί γιατί τα εννέα αυτά αμινοξέα λέγονται — και είναι — απαραίτητα: κάθε πρωτεΐνη αποτελείται από όλα τα αμινοξέα σε διαφορετικές αναλογίες, οπότε αν έστω και ένα αμινοξύ δεν υπάρχει στην αναγκαία ποσότητα, τα υπόλοιπα δεν μπορούν να συνθέσουν τις απαραίτητες πρωτεΐνες και απορρίπτονται από το σώμα. Το φανταζόμαστε σαν έναν ξύλινο κουβά, όπου κάθε αμινοξύ είναι μία από τις λωρίδες του· το γέμισμά

του περιορίζεται στο ύψος της λωρίδας που βρίσκεται στη μικρότερη ποσότητα και ό,τι περισσεύει πάνω από αυτό μένει αναξιοποίητο.



Το παράδειγμα εξηγεί και την ονομασία περιοριστικά αμινοξέα. Αυτό σημαίνει ότι αν καταναλώνουμε τρόφιμα με πλήρεις πρωτεΐνες (αυγά, κρέας, ψάρι, γαλακτοκομικά, σόγια κλπ.) αξιοποιούμε το μεγαλύτερο μέρος της θρεπτικής τους αξίας, σε αντίθεση με τρόφιμα που πρέπει να συνδυαστούν με άλλα για να αλληλοσυμπληρωθεί το έλλειμμα αμινοξέων. Τέτοια τρόφιμα είναι οι φακές, τα ρεβίθια, τα φασόλια κλπ.

ΕΙΔΗ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ

Απλές πρωτεΐνες: αποτελούνται μόνον από αμινοξέα. Παράδειγμα απλών πρωτεϊνών είναι οι αλβουμίνες, οι κερατίνες, το κολλαγόνο.

Συζευγμένες πρωτεΐνες: συνδυασμός απλών πρωτεϊνών και ορισμένων άλλων ουσιών, που αποτελούν την προσθετική ομάδα. Οι

πρωτεΐνες αυτές περιλαμβάνουν διάφορες ομάδες απ' τις οποίες αξιοσημείωτες είναι οι νουκλεοπρωτεΐνες, τις λιποπρωτεΐνες, τις φωσφοπρωτεΐνες και τις χρωμοπρωτεΐνες.

Οι πρωτεΐνες στο σώμα χτίζουν και επισκευάζουν μυϊκό σύστημα, δέρμα, μαλλιά, νύχια, όργανα, οστά και τένοντες, φτιάχνουν ορμόνες (π.χ. ινσουλίνη), φτιάχνουν ένζυμα που βοηθούν όλες τις χημικές αντιδράσεις του μεταβολισμού, είναι αντισώματα του ανοσοποιητικού, μεταφέρουν οξυγόνο (αιμοσφαιρίνη), σίδηρο, βιταμίνες κ.ά., ενώ όταν υπάρξει ανάγκη, το σώμα τις καίει για να πάρει ενέργεια.

Οι πρωτεΐνες που βρίσκονται μέσα στις τροφές:

- **Δημιουργούν ένα δίκτυο που έχει ως αποτέλεσμα την πήξη του τροφίμου.** Όταν ένα τρόφιμο ζεσταθεί ή αλλάξει η οξύτητά του (το pH) τότε αλλάζει και η δομή των πρωτεϊνών επιτρέποντάς τους να απορροφήσουν νερό και να συνδεθούν μεταξύ τους σχηματίζοντας ένα πλέγμα. Καθημερινά παραδείγματα βλέπουμε στο τηγάνισμα ενός αυγού, στο γάλα που πήζει και γίνεται γιαούρτι, στο κρέας που ψήνεται κ.ά.
- **Δεσμεύουν νερό** διατηρώντας το τρόφιμο νωπό και δίνοντάς του διατηρησιμότητα, πχ. το ψωμί που η γλουτένη συγκρατεί μεγάλο μέρος νερού και το διατηρεί αφράτο.



- **Σχηματίζουν το ζυμάρι** όλων των παρασκευασμάτων που περιέχουν αλεύρι, δηλαδή ψωμί, πίτσες, πίτες, κουλούρια, ζυμαρικά κλπ.
- **Συνδυάζονται με σάκχαρα** σε υψηλή θερμοκρασία και συμμετέχουν σε αντιδράσεις κασάνωσης (αντίδραση Maillard), δίνοντας στα τρόφιμα το χαρακτηριστικό ρόδινο χρώμα, γεύση και αρώματα. Χαρακτηριστικά παραδείγματα είναι το ψητό κρέας, η κόρα του ψωμιού, των τσουρεκιών και των μπισκότων, η αλλαγή στο χρώμα του ψωμιού όταν μπει σε τοστιέρα, ο καβουρδισμένος καφές, η αλλαγή του χρώματος των τροφίμων που τσιγαρίζονται κλπ.
- **Είναι υπεύθυνες για τον σχηματισμό ζελέ**, πχ. η ζελατίνη (κρέμες και επιδόρπια ζαχαροπλαστικής, δέσιμο σαλτσών και πηκτών).

Ως συμπέρασμα στο σημείο αυτό, οι πρωτεΐνες δεν αποτελούν απλώς δομικό συστατικό του σώματος, αλλά είναι και εκείνες που καθορίζουν αν ένα φαγητό θα είναι ζουμερό ή στεγνό, τραγανό ή λαστιχωτό, κρεμώδες ή νερουλό.

Η ΔΟΜΗ ΚΑΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ

Αυτή η παράγραφος είναι λίγο πιο εξειδικευμένη και αφορά όσους θέλουν να εμβαθύνουν ακόμη περισσότερο στη δομή των πρωτεϊνών και να κατανοήσουν καλύτερα τον τρόπο λειτουργίας τους.

Κάθε πρωτεΐνη χαρακτηρίζεται από τέσσερις δομές: την πρωτοταγή, που είναι η σειρά των αμινοξέων, τη δευτεροταγή, που αφορά τον σχηματισμό έλικας, την τριτοταγή, που σχετίζεται με την αναδίπλωση της πρωτεΐνης, και την τεταρτοταγή, που προκύπτει από την ένωση πολλών πρωτεϊνικών μονάδων σε ένα σύμπλοκο.

Όταν μια πρωτεΐνη εκτεθεί σε θερμοκρασία, οξύτητα ή άλλους παράγοντες — όπως υψηλή συγκέντρωση αλατιού ή μηχανική κατεργασία — μία ή περισσότερες από αυτές τις δομές αλλάζουν. Το φαινόμενο αυτό ονομάζεται αλλοδομή ή μετουσίωση της πρωτεΐνης. Η αλλαγή σχήματος οδηγεί σε αλλαγή υφής και ιδιοτήτων, ενώ κατά τη μετουσίωση η πρωτεΐνη «ξεδιπλώνεται», καθιστώντας τη δράση των πεπτικών ενζύμων ευκολότερη και την πρωτεΐνη πιο εύπεπτη. Χαρακτηριστικά παραδείγματα είναι το ασπράδι του αυγού που, με το βράσιμο, από υγρό γίνεται στερεό και αδιαφανές, καθώς και η καζεΐνη του γάλακτος που μετουσιώνεται και πήζει παρουσία οξέων, όπως στο γιαούρτι και το τυρί.

Οι πρωτεΐνες που μας ενδιαφέρουν στη ζαχαροπλαστική, το παγωτό και την αρτοποιία:

- **Γλουτένη** (από αλεύρι σίτου, σίκαλης, κριθαριού). Είναι η πιο κρίσιμη πρωτεΐνη στην αρτοποιία. Όταν ενυδατώνεται και ζυμώνεται δημιουργεί ένα ελαστικό δίκτυο, με αποτέλεσμα να δίνει όγκο, ελαστικότητα και δύναμη στο ζυμάρι.
- **Αλβουμίνες** (ασπράδι αυγού). Εξαιρετικός αφριστικός παράγοντας, κατά το χτύπημα εγκλωβίζει αέρα και δημιουργεί σταθερό αφρό (κιγιές). Όταν ψηθεί, πήζει στους 60–65 °C, δίνοντας έτσι δομή σε σουφλέ, κέικ, μαρεγκάκια. Προσοχή: οι αλβουμίνες δεν συνιστώνται στο παγωτό, γιατί μπορεί να δώσουν άσχημη γεύση και οσμή, να δημιουργήσουν κοκκώδη υφή, και πάντα παραμένει ο κίνδυνος της μεταφοράς της σαλμονέλας.
- **Πρωτεΐνες κρόκου αυγού**, κυρίως λιποπρωτεΐνες που λειτουργούν ως γαλακτωματοποιητές και επίσης δίνουν χρώμα και γεύση, συμβάλλουν στην νωπότητα και την διατηρησιμότητα.

«Οι πρωτεΐνες δεν αποτελούν απλώς δομικό συστατικό του σώματος, αλλά είναι και εκείνες που καθορίζουν αν ένα φαγητό θα είναι ζουμερό ή στεγνό, τραγανό ή λαστιχωτό, κρεμώδες ή νερουλό»

- **Πρωτεΐνες γάλακτος** (καζεΐνες & πρωτεΐνες ορού γάλακτος), που πήζουν με θερμότητα ή οξίνιση και έχουν εξαιρετικές αφριστικές ιδιότητες που έχουν μεγάλη σημασία, τόσο στην σαντιγί, στις μους αλλά και στο παγωτό.

Τελευταία, δίνεται μεγάλη έμφαση στις πρωτεΐνες φυτικής προέλευσης, ώστε να αντικατασταθούν οι πρωτεΐνες ζωικής προέλευσης σε τρόφιμα που απευθύνονται σε συγκεκριμένες κατηγορίες και ομάδες καταναλωτών ή και να μειωθεί το κόστος.

Φυτικές πρωτεΐνες που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα είναι:

- **Σόγια:** δίνει πρωτεΐνη που είναι πλήρης σε αμινοξέα, λειτουργεί εξαιρετικά ως γαλακτωματοποιητής και πηκτωματογόνος παράγοντας, αλλά είναι αλλεργιογόνος, αφήνει μια γεύση φασιολιών, περιέχει αντιθρεπτικούς παράγοντες.
- **Αρακάς:** δίνει πρωτεΐνη που έχει ουδέτερη γεύση, υψηλή πεπτικότητα, είναι υποαλλεργική και απλώς, δίνει μια πρωτεΐνη με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε μεθειονίνη. Χρησιμοποιείται σε vegan παγωτά, κρέμες.
- **Φακές:** δίνουν πρωτεΐνη που έχει καλή γεύση και χαμηλό κόστος, αλλά περιέχει αντιθρεπτικούς παράγοντες.

- **Ρύζι:** δίνει πρωτεΐνη που είναι υποαλλεργική, έχει ουδέτερη γεύση, αλλά έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε λυσίνη.
- **Πατάτα:** δίνει πρωτεΐνη που έχει εξαιρετική πεπτικότητα (97%), ουδέτερη γεύση, αλλά είναι χαμηλή σε λυσίνη & μεθειονίνη.
- **Κινόα:** δίνει πρωτεΐνη που είναι πλήρης σε αμινοξέα, αλλά μπορεί να αφήσει δυσάρεστη γεύση και έχει υψηλό κόστος παραγωγής.
- **Φάβα/Λούπινο:** περιέχουν μεγάλη ποσότητα πρωτεϊνών με καλή λειτουργικότητα, αλλά μπορεί να παρουσιάσουν πικρή γεύση και είναι αλλεργιογόνος.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΩΝ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ

Η βιολογική αξία δείχνει πόσο καλά μια πρωτεΐνη καλύπτει τις ανάγκες του οργανισμού στα 9 απαραίτητα αμινοξέα και πόσο αποτελεσματικά αυτά απορροφώνται. Υπάρχουν δύο τρόποι βαθμολόγησης μιας πρωτεΐνης:

Ο παλιός τρόπος: PDCAAS, που σημαίνει «βαθμολογία αμινοξέων πρωτεΐνης προσαρμοσμένη με την πεπτικότητα» και ουσιαστικά μετράει πόσα από τα εννέα απαραίτητα αμινοξέα έχει η πρωτεΐνη και πόσα από αυτά μπορεί να χωνέψει

το έντερο. Η μέγιστη τιμή που μπορεί να πάρει είναι το 1, ακόμα και αν θεωρητικά το νούμερο βγει μεγαλύτερο. Παραδείγματα PDCAAS (ενδεικτικές τιμές):

- Αυγό, πρωτεΐνη ορού γάλακτος, καζεΐνη, γάλα: 1,00
- Σιτάρι: 0,40–0,50
- Ρύζι: 0,50
- Ζελατίνη: 0,00 (σχεδόν καθόλου απαραίτητα αμινοξέα)

Ο νέος τρόπος: DIAAS, που σημαίνει «βαθμολογία πεπτών απαραίτητων αμινοξέων» και θεωρείται ανώτερη γιατί μετράει την πραγματική απορρόφηση κάθε αμινοξέως στο λεπτό έντερο, εκεί δηλαδή που απορροφώνται, δείχνει πιο σωστά τα πραγματικά ελλείμματα και βαθμολογεί με τις πραγματικές τιμές, χωρίς να υποβαθμίζει τις φυτικές πρωτεΐνες. Παραδείγματα DIAAS (ενδεικτικές τιμές):

- Αυγό: 1,13
- Αρακάς (απομονωμένη πρωτεΐνη): 0,80–0,90
- Φασόλια: 0,58–0,65
- Ρύζι: 0,59

Αν το DIAAS είναι μεγαλύτερο ή ίσο με 1,00, τότε πρόκειται για μια άριστης ποιότητας πρωτεΐνη και δεν χρειάζεται μεγαλύτερη ποσότητα για να καλύψουμε τα απαραίτητα αμινοξέα.

Αν το DIAAS είναι μεταξύ 0,75 και 0,99, τότε πρόκειται για μια καλής ποιότητας πρωτεΐνη και με λίγο περισσότερο κατανάλωση θα καλύψουμε το έλλειμα αμινοξέων.

Τέλος, αν το DIAAS είναι κάτω από 0,75, τότε έχουμε μια χαμηλής ποιότητας πρωτεΐνη οπότε δεν αρκεί απλώς να καταναλώσουμε πολύ περισσότερο αλλά θα χρειαστεί να γίνει συνδυασμός με άλλες τροφές, πχ. ρίχνοντας μια ματιά στις παραπάνω τιμές, μπορούμε να καταλάβουμε γιατί πρέπει να συνδυάσουμε το ρύζι με τον αρακά για να πάρουμε έναν συνδυασμό πρωτεϊνών ίδιας αξίας με το αυγό.

- **Δημιουργούν αφρό**, εγκλωβίζοντας ουσιαστικά αέρα σε ένα πλέγμα πρωτεΐνης-νερού.
- **Λειτουργούν ως γαλακτωματοποιητές** βοηθώντας την διασπορά του λαδιού στο νερό, σταθεροποιώντας τα γαλακτώματα και επηρεάζοντας θετικά την υφή και την δομή του τροφίμου, ειδικά σε προϊόντα με χαμηλά λιπαρά. Βασικά προϊόντα ζαχαροπλαστικής όπου βλέπουμε το φαινόμενο είναι οι διάφορες κρέμες πατισερί αλλά κι οι βουτυρόκρεμες.

Η «Θύμηση» του Νίκου Ζαμάνη στο Παγκράτι

Από τα κλασικά ζαχαροπλαστεία της οικογένειας Ζαμάνη, που σφράγισαν για χρόνια τις γειτονιές της Αθήνας, μέχρι το νέο γλυκοπωλείο «Θύμηση», ο Νίκος Ζαμάνης εξελίσσει με πάθος το ενδιαφέρον του και την οικογενειακή παράδοση. Πίσω από κάθε γλυκό κρύβονται μνήμες, συνταγές προγόνων και η προσωπική του δημιουργική σφραγίδα, μια πρόσκληση να θυμηθούμε και να γευτούμε την αλήθεια της ζαχαροπλαστικής.

Είσαι τέταρτης γενιάς ζαχαροπλάστης. Πώς μεγάλωσες μέσα σε αυτό το περιβάλλον και πώς αποφάσισες να ακολουθήσεις το επάγγελμα;

Ναι, τέταρτης γενιάς. Όλοι στην οικογένεια ήταν ζαχαροπλάστες και όλοι είχαν μαγαζιά. Εγώ σήμερα είμαι 31 χρονών. Δάσκαλος και μέντοράς μου ήταν ο πατέρας μου. Όταν ξεκινούσα, δεν ήξερα ακριβώς τι ήθελα. Δεν ήμουν σίγουρος αν μπήκα στο μαγαζί από καθαρά προσωπικό ενδιαφέρον. Εν τέλει, μου βγήκε σε καλό. Πιστεύω πως το ήθελα. Δεν πέρασα κάπου, σε κάποιο πανεπιστήμιο, ας πούμε. Ο πατέρας μου μού είπε: «Έλα στο μαγαζί» και πήγα. Ήταν ένας γνώριμος χώρος για μένα και τελικά μου άρεσε. Ο πατέρας μου μαγείρευε στο σπίτι και έφτιαχνε και γλυκά. Τις περιόδους που είχε μαγαζί, βέβαια, δεν προ-

λάβαινε, γιατί ήταν όλη μέρα εκεί. Στο σόι μας οι άντρες μαγειρεύουμε πολύ ανέκαθεν.

Πότε ξεκίνησε επαγγελματικά η δική σου πορεία;

Ο πατέρας μου με έβαλε στο μαγαζί όταν ήμουν 17 χρονών. Από τότε ξεκίνησε η πορεία μου ως ζαχαροπλάστης. Αρχικά δούλεψα κοντά του, ως μάστορας που ήταν, και έπειτα από κάποια χρόνια τε-

Τι χαρακτήριζε τα ζαχαροπλαστεία της οικογένειας Ζαμάνη;

Ο πατέρας μου είχε ζαχαροπλαστεία με την κλασική έννοια, που έκαναν και catering. Ήταν στην Ηλιούπολη, στον Άγιο Δημήτριο και στο Παλαιό Φάληρο, με την επωνυμία «Ζαμάνης». Ο θεός μου είχε μαγαζί στον Νέο Κόσμο. Όλοι στην οικογένεια είχαμε τα ζαχαροπλαστεία με το ίδιο logo, αλλά μέσα ήταν διαφορετικοί άνθρωποι: αδέρ-

Η καταγωγή μας είναι από την Ήπειρο, από Μέτσοβο και Γιάννενα, οπότε κουβαλάμε και αυτή την παράδοση.

λείωσα μια σχολή ΕΠΑΣ στις Σέρρες. Το «Θύμηση» το άνοιξα τώρα τον Σεπτέμβριο, εδώ και 4 μήνες δηλαδή, αλλά ήδη εγώ μετράω 14 χρόνια στο επάγγελμα. Ένιωσα ότι ήθελα να κάνω το επόμενο βήμα.

φια, ξαδέρφια, θείος, πατέρας. Ξαν ένα είδος franchise, θα έλεγα. Η καταγωγή μας είναι από την Ήπειρο, από Μέτσοβο και Γιάννενα, οπότε κουβαλάμε και αυτή την παράδοση.



Ποιες εικόνες και μυρωδιές έχεις πιο έντονα από το εργαστήριο όταν ήσουν μικρός;

Τα φτιάχναμε όλα μόνοι μας. Είχαμε όλες τις πρώτες ύλες. Η μυρωδιά που μου έχει μείνει πιο έντονα είναι αυτή της ιταλικής μαρέγκας, ειδικά τη στιγμή που ρίχνεις την καραμέλα. Είναι πολύ έντονη και ιδιαίτερη. Φτιάχναμε πάστες, τούρτες, κουλουράκια, τυλιχτά κεράσματα, παγωτά, τούρτες παγωτού, παγωτίτνια, σιροπιαστά... Ήταν ένα κλασικό ζαχαροπλαστείο, με την πλήρη έννοια.

Τι είναι η «Θύμηση» και ποιο είναι το γλυκό της αποτύπωμα;

Είναι το να θυμάσαι, να ανακαλείς πράγματα ή καταστάσεις του παρελθόντος. Εμείς το συνδυάσαμε με τη γεύση. Με έναν φίλο μου σκεφτήκαμε το όνομα, ο οποίος είναι αρτοποιός. Στην ουσία εννοούμε

ότι τα παραδοσιακά αυτά γλυκά, όποιος τα τρώει, θυμάται, γιατί όλοι έχουμε μνήμες με αυτά. Επίσης, πολύς κόσμος μού λέει ότι: «Μου θύμισες τη μάνα μου, μου θύμισες τη γιαγιά μου».

«Θύμηση» είναι το να θυμάσαι, να ανακαλείς πράγματα ή καταστάσεις του παρελθόντος.

Στη «Θύμηση» το concept είναι τα δικά μου προσωπικά αγαπημένα. Αυτά φτιάχνω: ρυζόγαλο, κρέμες, γαλακτομπούρεκο, γαλατόπιτα, καζάν ντιπί, μηλόπιτα, κέικ καρότου, βανίλιας και με κρέμα τυριού, μπισκότα, σουφλέ με επικάλυψη μπισκότου, πιτούλες, τσουρέκι. Όλα αυτά τα αγαπώ. Το τσουρέκι είναι διαχρονικό το χρησιμοποιούμε και σαν εκμék. Η συνταγή του τσουρεκιού είναι αυτή του προπάππου μου και

τη διατηρούμε ατόφια. Έχουμε ένα βιβλιαράκι με συνταγές του και ένα ακόμη με παλιές συνταγές με οκάδες. Αναπροσαρμόζουμε τα αλεύρια και τις ποσότητες, αλλά κρατάμε τη βασική παράδοση: μα-

χλέπι, μαστίχα Χίου, πορτοκάλι και βανίλια. Η μαστίχα και η βανίλια είναι φρέσκες, ενώ το πορτοκάλι είναι βιολογικό. Η διαδικασία περιλαμβάνει ζύμωμα, ξεκούραση της μαγιάς, πλέξιμο σε μπαστουνάκια, ξεκούραση ξανά και ψήσιμο περίπου 50 λεπτά στους 160°C. Προσθέτω, τέλος, ολόκληρο αμυγδαλάκι στην κορυφή.

Πώς κατέληξες στο Παγκράτι και πώς στήθηκε το μαγαζί;



Κάποια στιγμή είπα ότι: «Η θα ανοίξω δικό μου μαγαζί και θα δουλεύω μόνος μου ή θα αλλάξω επάγγελμα». Είχα κουραστεί πολύ. Είναι δύσκολος τομέας, επίπονος και δεν πληρώνεται όπως θα έπρεπε. Έψαχνα χώρους σε διάφορες περιοχές και το Παγκράτι ήταν μία από αυτές. Ο συγκεκριμένος χώρος πληρούσε τα κριτήρια που ήθελα και, γενικά, τα διαθέσιμα μαγαζιά στην Αθήνα είναι περιορισμένα. Έτυχε να είναι εδώ στη γει-

Ο χαλκός είναι ιδανικός για ζαχαροπλαστική, γιατί δεν αφήνει μυρωδιά στα προϊόντα.

τονιά. Το έφτιαξα σχεδόν εξ ολοκλήρου μόνος μου, ξεκινώντας τον περασμένο Μάρτιο. Με βοήθησαν ο πατέρας μου, ο πεθερός μου και οι φίλοι μου. Κάναμε γκρεμίσματα, πλακάκια, βαψίματα – τα πάντα. Φυσικά μπήκαν και επαγγελματίες: ηλεκτρολόγος, ψυκτικός, υδραυλικός. Ήταν μεγάλη πρόκληση.

Πώς είναι η συνεργασία με τον πατέρα σου και τι έχεις κρατήσει από εκείνον;

Η συνεργασία μας είναι άψογη. Δουλεύουμε μαζί πολλά χρόνια και η καθημερινότητα κυλά αρμονικά. Ο πατέρας μου με υποστηρίζει μέσα από την εμπειρία του. Ό,τι έχω μάθει, το έχω μάθει από εκείνον και το έχω πάει ένα βήμα παραπέρα. Είναι 70 χρονών μάστορας και συμπληρώνει 60 χρόνια δουλειάς. Όταν μου μιλούσε για να με μάθει, τον άκουγα και τον παρακολουθούσα. Σήμερα υπάρχει αλληλοβοήθεια.

Ποια είναι η φιλοσοφία σου στην καθημερινή δουλειά και στο μέλλον της «Θύμησης»;

Έρχομαι στο μαγαζί γύρω στις 8 το πρωί. Στήνω πρώτα τις βιτρίνες και, επειδή όλα τα φτιάχνουμε αυθημερόν, ξεκινάμε με ψησίματα, μετά βρασίματα και στο τέλος στήσιμο. Μου αρέσει να δουλεύω πίσω στο εργαστήριο. Ιδιαίτερα αγαπώ το χάλκινο καζάνι που χρησιμοποιούμε για κρέμες και σιρόπια. Το καζάνι είναι πολύ παλιό και μου το χάρισε



ένας γείτονας, ο Ζουρντζής ο Κλεομένης, που ήταν δώρο από τον παππού του. Ο χαλκός είναι ιδανικός για ζαχαροπλαστική, γιατί δεν αφήνει μυρωδιά στα προϊόντα. Έχουμε κι άλλο ένα μικρότερο καζάνι, που είναι του δικού μου παππού.

Συνήθως ξεπουλάμε. Ο κόσμος δεν έχει μία συγκεκριμένη προτίμηση – με λίγους κωδικούς, ο καθένας βρίσκει κάτι που του αρέσει. Μου αρέσει η αποδοχή από τον κόσμο και η συνεχής κίνηση. Ακούμε θετικά σχόλια και προσπαθούμε να στεκόμαστε αντάξιοι της φήμης που θέλουμε να δημιουργήσουμε. Αν κάτι δεν μου αρέσει, το πετάω. Δεν θα το δώσω στον πελάτη. Δοκιμάζω πάντα πρώτος ό,τι φτιάχνω. Αυτή την αρχή μου τη μετέδωσε ο πατέρας μου: φτιάχνουμε σαν να τρώμε εμείς ή οι άνθρωποι που αγαπάμε. Στόχος μου είναι η καθημερινή βελτίωση – κάθε μέρα να είσαι καλύτερος από χτες. Για το μέλλον δεν ξέρω τι επιφυλάσσει, είμαι ανοιχτός στο καλύτερο. Το σημαντικό είναι, αν αρέσει στον πελάτη, να ξαναέρθει. Οι γεύσεις είναι αυτές που τελικά μένουν.

 Ευφρονίου 17




Clivanexport
S T E F A N O U



clivanexport.gr



ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΕΡΓΑΛΕΙΑ ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ ΝΕΟ ΜΑΣ E-SHOP



Bakeshop.gr
PROFESSIONAL EQUIPMENT

ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΕΡΓΑΛΕΙΑ
ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ
ΝΕΟ ΜΑΣ E-SHOP



bakeshop.gr



Α' ΒΙ.ΠΕ. ΒΟΛΟΥ | Τ:2421095217   



MASTERCLASS Μοντέρνας Ζαχαροπλαστικής με τον Chef Pierre-Jean Quinonero

από τη LA CHEF LEVI



Στον πυρήνα της σύγχρονης επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής βρίσκεται η συνεχιζόμενη εκπαίδευση, η μεταλαμπάδευση εμπειρίας και η επαφή με τεχνικές αιχμής. Το τριήμερο Masterclass Μοντέρνας Ζαχαροπλαστικής που διοργανώνει η La Chef Levi από τις 23 έως 25 Ιανουαρίου στη Θεσσαλονίκη, φέρνει στην Ελλάδα για πρώτη φορά τον διεθνώς αναγνωρισμένο Chef Pierre-Jean Quinonero, έναν από τους πιο σημαντικούς εκπροσώπους της σύγχρονης γαλλικής pâtisserie.

Για τον ίδιο τον σεφ, η πρόσκληση να διδάξει σε αυτή την εκπαιδευτική πλατφόρμα είναι κάτι περισσότερο από μια επαγγελματική εμπειρία. Εκφράζει τη βαθιά του πίστη πως «η ζαχαροπλαστική δεν είναι απλώς τέχνη ή τεχνική, αλλά μια προσπάθεια μετάδοσης γνώσης και πάθους». Όπως λέει ο ίδιος, η ζαχαροπλαστική είναι μια διεθνής γλώσσα — κοινή για όλους όσοι την αγαπούν παγκοσμίως — και τέτοιες εκπαιδευτικές πρωτοβουλίες την ενισχύουν σημαντικά.

Η La Chef Levi, μια σχολή με βαθιές ρίζες στην επαγγελματική εκπαίδευση της γαστρονομίας, και με σταθερό προσανατολισμό στην επαγγελματική εκπαίδευση υψηλών προδιαγραφών, αναδεικνύει μέσα από αυτό το masterclass τον ρόλο που μπορεί να διαδραματίσει η στοχευμένη κατάρτιση στη σύγχρονη καριέρα ενός ζαχαροπλάστη. Όταν η επαγγελματική κατάρτιση συναντά τη διεθνή εμπειρία, το αποτέλεσμα είναι εκπαιδευτικά πρότυπα υψηλού επιπέδου, ικανά να στηρίξουν ουσιαστικά την εξέλιξη των νέων και έμπειρων επαγγελματιών.

Κατά τη διάρκεια του τριήμερου σεμιναρίου, σε μαθήματα πρωινά και απογευματινά, ο Chef Pierre-Jean Quinonero θα μοιραστεί την εμπειρία που έχει αποκτήσει σε μερικά από τα πιο απαιτητικά επαγγελματικά περιβάλλοντα της Ευρώπης. Αυτά περιλαμβάνουν εργασίες σε κορυφαία γασ-

τρονομικά εστιατόρια και πολυτελή ξενοδοχεία, όπου η ακρίβεια, η πειθαρχία και η καθημερινή προσπάθεια για τελειότητα δεν είναι επιλογές — αλλά βασικές προϋποθέσεις.

Όπως ο ίδιος τονίζει, ένας επαγγελματίας ζαχαροπλάστης «πρέπει να διαχειρίζεται με επιδεξιότητα την πίεση του χρόνου, να εκτελεί κάθε κίνηση με ακρίβεια και να διατηρεί υψηλά standards τόσο στη νοστιμιά όσο και στην παρουσίαση». Αυτά ακριβώς τα στοιχεία θα αποτελέσουν τον κορμό του εκπαιδευτικού περιεχομένου.

Το πρόγραμμα καλύπτει ένα ευρύ φάσμα δημιουργιών — από plated desserts και entremets μέχρι signature cakes και τάρτες — ώστε να προσφέρει στους συμμετέχοντες μια ολοκληρωμένη εικόνα της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής. Αυτή η επιλογή αναδεικνύει τη φιλοσοφία του σεφ: κάθε δημιουργία, ανεξαρτήτως μεγέθους ή μορφής, αντιμετωπίζεται με την ίδια δόση φιλοδοξίας και ποιότητας.

Στο επίκεντρο της εκπαιδευτικής προσέγγισης βρίσκεται η αναζήτηση ισορροπίας ανάμεσα στη δημιουργικότητα και την αυστηρή τεχνική. Ο Chef Quinonero υπογραμμίζει πως η γαλλική ζαχαροπλαστική παραμένει διεθνώς benchmark, αλλά η σύγχρονη εξέλιξή της παίρνει υπόψη νέες ανάγκες — όπως η χρήση εποχικών υλικών, η μείωση της ζάχαρης ή η προσοχή στη γευστική ισορροπία.

«Μια δημιουργία πρέπει να είναι όμορφη αλλά πάνω απ' όλα να έχει εξαιρετική γεύση»

Όπως χαρακτηριστικά λέει, «μια δημιουργία πρέπει να είναι όμορφη αλλά πάνω απ' όλα να έχει εξαιρετική γεύση». Αυτή η φιλοσοφία, απλή στη διατύπωση αλλά απαιτητική στην εφαρμογή, είναι ένα από τα σημαντικότερα μαθήματα που κάθε συμμετέχων μπορεί να αποκομίσει από το masterclass.

Για τους επαγγελματίες που σκέφτονται να επενδύσουν σε μια τέτοια εκπαιδευτική εμπειρία, το μήνυμα είναι ξεκάθαρο: η δια βίου μάθηση είναι απαραίτητη για να παραμείνει κανείς στην αιχμή της επαγγελματικής του εξέλιξης. Ένα masterclass όπως αυτό δεν μεταδίδει απλά τεχνικές — ανοίγει νέους ορίζοντες σκέψης, ενισχύει την προσωπική δημιουργικότητα και ενδυναμώνει την επαγγελματική εμπιστοσύνη. Σημειώνεται ότι στους συμμετέχοντες θα δοθεί βεβαίωση συμμετοχής.



drDrolias

Η τέχνη της γεύσης...
η συνέχεια μιας κληρονομιάς



Σήμερα, το drDrolias δεν είναι απλώς ένα ζαχαροπλαστείο. Είναι ο χώρος όπου η παράδοση συναντά τη σύγχρονη δημιουργικότητα και η γεύση γίνεται εμπειρία. Κάθε προϊόν, διαδικασία και λεπτομέρεια αφηγείται μια ιστορία βασισμένη στη συνέπεια, την ποιότητα και τον σεβασμό στον άνθρωπο.



Η φιλοσοφία του brand συνοψίζεται σε τρεις αξίες: αγάπη για τη ζαχαροπλαστική, πάθος για την ποιότητα και ουσιαστικός σεβασμός στον άνθρωπο, που εφαρμόζονται καθημερινά, από την επιλογή των πρώτων υλών έως τον τρόπο υποδοχής του επισκέπτη.

Τη σκυτάλη κρατά ο Παναγιώτης Δρόλιας. Το “dr” δεν είναι απλώς διακριτικό στοιχείο· είναι υπογραφή επιστημονικής πορείας. Με σπουδές στην ψυχολογία και εμπειρία ως ψυχοθεραπευτής, μεταφέρει στο brand την οπτική της γεύσης ως εμπειρίας φροντίδας, της φιλοξενίας ως ενσυναίσθησης και της ποιότητας ως σεβασμού προς τον άνθρωπο.

Η ιστορία ξεκινά τη δεκαετία του 1950, όταν ο Σωτήριος Δρόλιας έφερε στην Καλλιθέα το μεράκι του για τη ζαχαροπλαστική. Από εκείνη τη βάση γεννήθηκε μια παράδοση που εξελίσσεται χωρίς να αλλοιώνεται. Από το 1964, η επιχείρηση στεγάζεται σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στα Άνω Λιόσια, όπου διαμορφώθηκε η ταυτότητά της. Εκεί επεκτάθηκε η αρτοποιία, και σήμερα το brand σχεδιάζει την παρουσία του σε νέες περιοχές, μεταφέροντας την ποιότητά του σε ευρύτερο κοινό.

Στο εργαστήριο, η καθημερινή «τελετουργία» βασίζεται στην καθαρότητα, την ακρίβεια και τον

σεβασμό στον χρόνο. Οι αργές ωριμάνσεις — από το ιστορικό προζύμι έως τα panettone — δεν είναι απλώς τεχνική επιλογή, αλλά φιλοσοφία. Κάθε διαδικασία ακολουθείται με συνέπεια, κάθε βήμα έχει λόγο ύπαρξης.

Η συνταγή του τσουρεκιού παραμένει αναλλοίωτη, όπως και η επιλογή των πρώτων υλών, που αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο της ποιότητας. Κάθε υλικό επιλέγεται με αυστηρά κριτήρια, για διαχρονική αξία. Ανάμεσα στις αγαπημένες δημιουργίες ξεχωρίζουν το καραμελωμένο γαλακτομπούρεκο και το προφιτερόλ — γλυκά που συμπυκνώνουν την ουσία του drDrolias: αγνές πρώτες ύλες, τεχνική ακρίβεια και γεύση που μένει στη μνήμη.

Το κατάστημα δεν περιορίζεται στη ζαχαροπλαστική. Αποτελεί πολυδιάστατο χώρο που αγκαλιάζει αρτοποιία, καφέ, σάντουιτς και σαλάτες, προσφέροντας ολοκληρωμένη εμπειρία. Τα ψωμιά, με ρίζες από τα Γιάννενα, παρασκευάζονται με φυσική, αργή ωρίμανση και χειροποίητη αρτοποιήση. Στα σάντουιτς, οι σάλτσες είναι ιδιοπαραγωγής, τα υλικά μαρινάρονται και ψήνονται επιτόπου, ενώ οι σαλάτες διατηρούν τη σπιτική αυθεντικότητα. Ο καφές επιλέγεται με την ίδια αυστηρότητα,

«Ανάμεσα στις δημιουργίες που έχουν αγαπηθεί ξεχωρίζουν το καραμελωμένο γαλακτομπούρεκο και το προφιτερόλ, δύο γλυκά που συμπυκνώνουν την ουσία του drDrolias»

γιατί η λεπτομέρεια δεν είναι πολυτέλεια, αλλά στάση ζωής.

Το drDrolias είναι ένα βίωμα που εξελίσσεται χωρίς να απομακρύνεται από τις ρίζες του. Ένας χώρος όπου η παράδοση αποκτά σύγχρονη μορφή και κάθε επίσκεψη μετατρέπεται σε μικρή, καθημερινή τελετουργία ποιότητας.

Διεύθυνση: Λεωφ. Μεγ. Αλεξάνδρου 34, Άνω Λιόσια

Αγίου Βαλεντίνου

Τάσεις & παράδειγμα καινοτομίας για τον σύγχρονο ζαχαροπλάστη

Η ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου δεν είναι απλώς μια γιορτή, αλλά μια εποχή ευκαιριών για τους επαγγελματίες στη γαστρονομία και ειδικά για τους pastry chefs που θέλουν να ξεχωρίσουν. Οι καταναλωτές σήμερα δεν ψάχνουν απλά «ένα γλυκό»· αναζητούν εμπειρία, καινοτομία, οπτική εντύπωση και personal touch που να εκφράζει αγάπη, φροντίδα και δημιουργικότητα. Τα social media έχουν μεταμορφώσει την ημέρα αυτή σε μια εποχή όπου οι εικόνες και οι ξεχωριστές στιγμές μοιράζονται αστραπιαία — και οι pastry δημιουργίες παίζουν πρωταγωνιστικό ρόλο σε αυτή τη συζήτηση.

Πώς μπορούν οι επαγγελματίες να μετατρέψουν αυτές τις τάσεις σε πρακτικές ευκαιρίες πώλησης, εμπειρίας και διαφοροποίησης στο προϊόν και στο brand τους;

1. Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΩΝ SOCIAL MEDIA & LIMITED EDITIONS

Ένα από τα πιο δυνατά trends για την ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου είναι η δημοσιότητα που παίρνουν στα social media τα προϊόντα περιορισμένης κυκλοφορίας, ιδιαίτερα όταν έχουν κόκκινο, ροζ ή διακοσμημένα με καρδιά σχέδια και συσκευασία. Οι χρήστες αναζητούν όχι απλά γλυκά, αλλά προϊόντα που θα τους εμπνεύσουν να τα δημοσιεύσουν στα Instagram, TikTok, Pinterest και άλλες πλατ-

φόρμες. Αυτό σημαίνει ότι για τον pastry chef η δομή, η παρουσίαση και η φωτογενής εμφάνιση είναι εξίσου σημαντικά με τη γεύση.

Tip: Δημιουργήστε μια σειρά περιορισμένης κυκλοφορίας (Limited Edition Valentine’s) με ειδικές συσκευασίες, χρώματα και σχέδια που θα «ζητούν» να φωτογραφηθούν. Αυτό αυξάνει την αντίληψη αποκλειστικότητας και δημιουργεί ενδιαφέρον, πριν καν βγει το προϊόν στην αγορά.

2. ΥΓΙΕΙΝΟΤΕΡΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ Ή ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ WELLBEING

Παρά το γεγονός ότι ο Άγιος Βαλεντίνος παραδοσιακά συνδέεται με γλυκά και σοκολάτες, σήμερα όλο

και περισσότεροι καταναλωτές ενδιαφέρονται για γλυκά plantbased, χαμηλά σε ζάχαρη, vegan ή και κατάλληλα για keto διατροφή. Μπορείτε να πειραματιστείτε με υλικά όπως:

- φυτικά γαλακτοκομικά υποκατάστατα,
- φυσικά γλυκαντικά χαμηλού GI,
- χωρίς γλουτένη ή χωρίς ζάχαρη επιλογές,

Πσυνδυασμοί φρούτων με υπερτροφές.

Tip: Δημιουργήστε μια σειρά γλυκών “Valentine’s Wellness”, όπου η απόλαυση συναντά την υγιεινή, ιδανική για ένα πιο συνειδητοποιημένο κοινό.



ΤΙ ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ ΤΟ 2026

Η παρακάτω λίστα παρουσιάζει τα πιο δυναμικά και δημιουργικά trends για γλυκά του Αγίου Βαλεντίνου:

• Geometric Heart Mousse Cakes

Τα απλά, σε σχήμα καρδιάς, γλυκά δίνουν τη θέση τους σε πιο μοντέρνα, γεωμετρικά σχέδια με λαμπερή, mirror επίστρωση και στρώσεις που μοιάζουν με έργα τέχνης φαγώσιμης μορφής. Αυτά τα ατομικά mousse cakes είναι ιδανικά για premium βιτρίνες και για δημοσιεύσεις στα social media. Μπορείτε να τα συνδυάσετε με πολυτελείς γεύσεις, όπως λευκή σοκολάτα με passionfruit ή ροζ φράουλα με γιασεμί, για ένα γλυκό που θα μείνει αξέχαστο.

• Botanical Pressed Sugar Cookies

Τα μπισκότα με τροφές και βότανα τυπωμένα στο γλάσο δημιουργούν μια εντυπωσιακή, φωτογενή εμφάνιση που προσελκύει τα μάτια και την αίσθηση. Ιδανικά για gourmet gift boxes, ή ως μέρος ενός “Afternoon Tea Valentine’s” γεγονότος στο κατάστημα.

• Deconstructed Red Velvet Trifle

Το red velvet cake σερβίρεται πλέον σε ατομικά ποτήρια με στρώσεις cream cheese mousse και raspberry coulis, προσφέροντας όμορφη παρουσίαση και διαφορετικές υφές σε κάθε κουταλιά.

• Yuzu & Raspberry Macaron Towers

Οι πύργοι από macarons με yuzu και raspberries είναι μια εξέλιξη των κλασικών macarons: πιο εξωτικό twist, με χρωματικούς συνδυασμούς που «απαντούν» στις απαιτήσεις του Instagram generation.

• CardamomInfused Lava Cakes

Αποκτά πιο έντονο άρωμα και χαρακτήρα με κάρδαμο και σαντιγί με ροδόνηρο, προσφέροντας μια gourmet εμπειρία που ξεχωρίζει από τα συνηθισμένα.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΕΧΕΙΣ ΣΤΟ ΜΥΑΛΟ ΣΟΥ

- Chocolate & κόκκινα berries εξακολουθούν να κυριαρχούν ως το πιο δημοφιλές προτιμώμενο combo στα social media.
- Οι συζητήσεις για Valentine’s snacks ξεκινούν πολύ πριν τον Φεβρουάριο.
- Η παρουσία σε social media, hashtagsόπως#ValentinesDesserts και #VDayTreats ενισχύουν τη digital παρουσία σου και αυξάνουν την αναγνωρισιμότητα.

Δημιούργησε special boxes & experiences

Προσκάλεσε τους πελάτες να αγοράσουν Gourmet Dessert Boxes, curated tasting selections ή ακόμα και AtHome Valentine’s Kits με macarons και cookie kits για διαδραστική δημιουργία.

Εκμεταλλεύσου τα social media trends

Χρησιμοποίησε trending hashtags, φωτογραφίες υψηλής αισθητικής και Instagram reels που highlightάρουν το “moment to share” — οι εικόνες με καρδιές, χρώματα και φυσικά textures έχουν τεράστια απήχηση.

Συνδυασμοί γεύσεων με νόημα

Το pairing του κλασικού και νοσταλγικού με το σύγχρονο και διεθνές (π.χ. cardamom, yuzu, ube) θα ικανοποιήσει τόσο τους παραδοσιακούς λάτρεις όσο και τους adventurous foodies.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ

Οι τάσεις για την ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου δείχνουν κατευθύνσεις που δεν περιορίζονται μόνο στη «γλυκιά καρδιά». Η αγορά ζητά ιστορία, εμπειρία, αισθητική και φρέσκιες ιδέες και οι pastry chefs που ενσωματώνουν αυτές τις αρχές στις δημιουργίες τους θα καταφέρουν όχι μόνο υψηλότερη εμπορική απόδοση, αλλά και ισχυρότερο δεσμό με το κοινό τους.

Με προσεκτικό σχεδιασμό, δημιουργικές ιδέες και σωστή στρατηγική προώθησης, ο φετινός Άγιος Βαλεντίνος μπορεί να γίνει η πιο εμπνευστική και κερδοφόρα περίοδος του χρόνου για το pastry brand σου.

Σοκολατένια Τούρτα

ΜΙΧΑΛΗΣ ΜΕΓΚ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ



Μια σύγχρονη, μίνιμαλ τούρτα (18×18 cm) όπου το γαλάζιο γλάσο λευκής σοκολάτας λειτουργεί ως οπτική αναφορά στην Ελλάδα, στο φως και στη θάλασσα. Η λιτότητα στη διακόσμηση, με μοναδικό στοιχείο το φύλλο χρυσού, αφήνει τις πρώτες ύλες — το μέλι Ευρυτανίας και το πορτοκάλι από το Αγγελόκαστρο Αιτωλοακαρνανίας— να αφηγηθούν την ιστορία του τόπου μέσα από μια σύγχρονη ζαχαροπλαστική ματιά.

ΥΛΙΚΑ (για 6-8 μερίδες)

ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ

- 90 γρ. μπισκότα τύπου Digestive
- 40 γρ. φιστίκι Αιγίνης, ελαφρώς καβουρδισμένο
- 25 γρ. βούτυρο, λιωμένο (45–50°C)
- 20 γρ. μέλι Ευρυτανίας
- 15 γρ. μαύρη σοκολάτα 70%, λιωμένη (45°C)

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C (αέρα).
Θρυματίζουμε τα μπισκότα και τα φιστίκια Αιγίνης. Προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο (45–50°C), το μέλι και τη λιωμένη σοκολάτα και ανακατεύουμε μέχρι να δημιουργηθεί ομοιόμορφο μείγμα. Στρώνουμε το μείγμα σε τσέρκι 18×18 cm, πιέζοντας καλά.
Ψήνουμε για 10–12 λεπτά μέχρι να σταθεροποιηθεί. Αφήνουμε να κρυώσει πλήρως στους 20–22°C.

ΜΟΥΣ ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

- 160 γρ. μαύρη σοκολάτα 70%
- 220 ml κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά (παγωμένη στους 4°C)
- 1 κρόκος αυγού (θερμοκρασία δωματίου)
- 20 γρ. ζάχαρη
- Ξύσμα από ½ ακέρωτο πορτοκάλι Αγγελοκάστρου Αιτωλοακαρνανίας
- 5 γρ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί ή φούρνο μικροκυμάτων και τη διατηρούμε στους 45°C.
Προσθέτουμε τον κρόκο, τη ζάχαρη, το ξύσμα πορτοκαλιού και το ελαιόλαδο, ανακατεύοντας μέχρι να ομογενοποιηθούν.
Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε μαλακές κορυφές (semi-whipped, 18–20°C).
Ενσωματώνουμε σταδιακά την κρέμα στο μείγμα σοκολάτας με μαρίζ, με απαλές κινήσεις. Απλώνουμε τη μους πάνω από τη βάση και τοποθετούμε στο ψυγείο στους 4°C για 2 ώρες.

ΚΡΕΜΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ (GREEK YOGURT CREMEUX)

- 120 γρ. ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι 8–10% (στους 6–8°C)
- 80 γρ. λευκή σοκολάτα
- 30 ml κρέμα γάλακτος
- 15 γρ. μέλι Ευρυτανίας

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος στους 75–80°C και τη ρίχνουμε πάνω στη λευκή σοκολάτα.
Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει πλήρως.
Όταν το μείγμα πέσει στους 35–40°C, προσθέτουμε το στραγγιστό γιαούρτι και το μέλι και ανακατεύουμε απαλά.
Απλώνουμε την κρέμα πάνω από τη μους και επαναφέρουμε στο ψυγείο για 1 ώρα στους 4°C.

ΓΛΑΣΟ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΑΛΑΖΙΟ

- 180 γρ. λευκή σοκολάτα καλής ποιότητας
- 120 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 20 γρ. μέλι Ευρυτανίας ή γλυκόζη
- 8 γρ. βούτυρο
- Υδατοδιαλυτό χρώμα ζαχαροπλαστικής γαλάζιο

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος με το μέλι στους 85°C. Ρίχνουμε το ζεστό μείγμα πάνω από τη λευκή σοκολάτα και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει πλήρως.
Προσθέτουμε το βούτυρο και ομογενοποιούμε με μπλέντερ χειρός, κρατώντας το μπλέντερ βυθισμένο ώστε να αποφύγουμε φυσαλίδες.
Όταν το γλάσο φτάσει τους 34–36°C, προσθέτουμε ελάχιστο γαλάζιο χρώμα, μέχρι να επιτευχθεί ένας καθαρός, απαλός τόνος. Χρησιμοποιούμε το γλάσο στους 32–34°C πάνω σε καλά παγωμένη τούρτα (4°C) για άψογο γυάλισμα.

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Minimal προσέγγιση με φύλλο χρυσού, χωρίς επιπλέον στοιχεία.

Back to Basics

Σοκολατόπιτα
Νηστίσιμη

ΠΑΝΟΣ ΜΙΧΑΛΗΣ – EXECUTIVE PASTRY CHEF

Η σοκολατόπιτα, αν και σχετικά νεότερη παρουσία στη ζαχαροπλαστική σε σχέση με τα παραδοσιακά σιροπιαστά, κατέκτησε γρήγορα μια ξεχωριστή θέση στα ελληνικά σπίτια.

Η είσοδος του κακάο στην καθημερινή μαγειρική τον 20^ο αιώνα έδωσε νέα εργαλεία έκφρασης, ακόμη και σε περιόδους περιορισμών, όπως η νηστεία. Εκεί, η ανάγκη για απλότητα και σεβασμό στους κανόνες οδήγησε σε ευρηματικές συνταγές χωρίς ζωικά λιπαρά, όπου το λάδι, οι φυσικοί χυμοί και τα μπαχαρικά ανέλαβαν πρωταγωνιστικό ρόλο.

Η νηστίσιμη σοκολατόπιτα αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα αυτής της δημιουργικής προσαρμογής. Δεν προσπαθεί να μιμηθεί τις βουτυρένιες εκδοχές, αλλά στέκεται αυτόνομα, με πλούσιο σώμα, έντονο άρωμα κακάο και υφή που παραμένει αφράτη και υγρή. Μια συνταγή που συνδέει τη λαϊκή κουζίνα με τη σύγχρονη ζαχαροπλαστική, αποδεικνύοντας πως η ουσία της απόλαυσης βρίσκεται στην ισορροπία και όχι στην υπερβολή.

ΥΛΙΚΑ

- 650 γρ. Χυμός πορτοκάλι
- 440 γρ. Λάδι
- 650 γρ. Ζάχαρη
- 850 γρ. Αλεύρι (μαλακό ζαχαροπλαστικής)
- 150 γρ. Κακάο
- 35 γρ. Baking powder
- 30 γρ. Σόδα
- 10 γρ. Κανέλα
- 10 γρ. Μοσχοκάρυδο
- 200 γρ. Σοκολάτα τρίμμα

ΣΙΡΟΠΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

- 1 κιλό Σιρόπι έτοιμο
- 150 γρ. Κακάο
- 150 γρ. Σοκολάτα υγείας
- Λίγο κονιάκ
- Ζελέ κρύο (προαιρετικά)



ΒΗΜΑ 1

Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τον χυμό πορτοκαλιού με τη ζάχαρη μέχρι να διαλυθεί.



ΒΗΜΑ 2

Προσθέτουμε το λάδι και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.



ΒΗΜΑ 3

Κοσκινίζουμε το αλεύρι, το κακάο, το baking powder, τη σόδα και τα μπαχαρικά και τα ενσωματώνουμε σταδιακά στο υγρό μείγμα.



ΒΗΜΑ 4

Προσθέτουμε τη σοκολάτα τρίμμα και ανακατεύουμε απαλά.



ΒΗΜΑ 5

Μεταφέρουμε σε ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για περίπου 20 λεπτά.



ΒΗΜΑ 6

Για το σιρόπι, ζεσταίνουμε το έτοιμο σιρόπι με το κακάο και τη σοκολάτα μέχρι να λιώσουν. Αρωματίζουμε με λίγο κονιάκ και, αν θέλουμε πιο δεμένη υφή, προσθέτουμε προαιρετικά κρύο ζελέ.



ΒΗΜΑ 7

Σιροπιάζουμε τη ζεστή σοκολατόπιτα και αφήνουμε να απορροφήσει.

INFO

ΠΑΝΟΣ
ΜΙΧΑΛΗΣ

EXECUTIVE PASTRY CHEF

Ο Μιχάλης Πάνος αποφοίτησε το 2001 από τη σχολή της ΔΥΠΑ στο Γαλάτσι (τότε ΤΕΕ Α' κύκλου), ολοκληρώνοντας τριετή φοίτηση στη ζαχαροπλαστική.

Διατηρεί το εργαστήριο ζαχαροπλαστικής Panos Sweets στις Αχαρνές Αττικής, με χονδρική διάθεση προϊόντων σε όλη την Ελλάδα. Από το 2017 έως το 2025 υπηρέτησε στο Διοικητικό Συμβούλιο της Λέσχης Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος, διατελώντας γραμματέας και πρόεδρος. Διαθέτει 14 χρόνια εμπειρίας ως καθηγητής στην ΕΠΑΣ Γαλατσίου της ΔΥΠΑ, ενώ το 2017 διακρίθηκε με χάλκινο μετάλλιο σε διαγωνισμό ζαχαροπλαστικής.

Είναι παντρεμένος και πατέρας δύο παιδιών, 15 και 11 ετών.



@mixalis_panos



Εδώ πηχάζει το γάλα



Βούτυρο 82%

Ένα παραδοσιακό φρέσκο βούτυρο γάλακτος αγελάδος με 82% λιπαρά. Προέρχεται από κρέμα γάλακτος 100% ελληνικής προέλευσης. Έχει αγνή παραδοσιακή αγελαδινή γεύση. Είναι ένα παραδοσιακό απόφιο βούτυρο.

Ιδανικό για αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, μαγειρική και επάλειψη.



Άνυδρο βούτυρο γάλακτος FERMENTE με 99,8% λιπαρά

Ένα προϊόν που προέρχεται από κρέμα γάλακτος 100% ελληνικής προέλευσης. Μία αγνή αγελαδινή γεύση με ελαφρύ και ευχάριστο άρωμα.

Ιδανικό για χρήση στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.



Άνυδρο βούτυρο γάλακτος GHEE ANATOLI 99,8%

Ένα μοναδικό προϊόν με ειδική επεξεργασία και ποσοστό λιπαρών (99,8%). Έχει έντονο άρωμα βουτύρου.

Ιδανικό για παρασκευή σιροπιαστών γλυκών ανατολής.

Κρέμα γάλακτος 48%

Μία πλούσια και πυκνή κρέμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά.

Ιδανική για πλούσιες γεύσεις με τέλεια υφή.

Κρέμα γάλακτος 35%

Μία λαχταριστή κρέμα. Είναι μία αφράτη σαντιγί και χρησιμοποιείται σε γλυκά και φαγητά για να προσθέσει πλούσια γεύση.

Ιδανική για συνταγές που απαιτούν πλούσια και κρεμώδη υφή.



Το εργοστάσιό μας μεταξύ των άλλων μπορεί να σας παρέχει μια μεγάλη γκάμα προϊόντων όλα δικής μας παραγωγής από τις κατετοποιημένες εγκαταστάσεις μας που βρίσκονται στα Μετέωρα από **100% ΑΓΝΑ ΥΛΙΚΑ**.

ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ • ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ • ΒΟΥΤΥΡΟ 82% • ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΓΕΛΑΔΟΣ 99,8% (ΑΝΥΔΡΟ, FERMENTE, GHEE ΚΑΙ GHEE ANATOLI) • ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΤΟΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ 99,8% • ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ (CREAM CHEESE) κ.α.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΜΕΤΕΩΡΩΝ ΙΚΕ - Ο ΤΣΟΠΑΝΗΣ • ΑΓΡΟΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΕΔΡΑ: Ηπείρου 51, 42200 Τρίκαλα - **ΥΠΟΚ/ΜΑ:** Σπύρου Βρεττού 101, 13671 Αχαρνές

τηλ.: 210-2409317, 210-2409747 - email: dr.sl@hotmail.com • www.gala-meteoron.gr